



SE	Bakmaskin	2
DK	Bagemaskine	10
NO	Brødbakemaskin.....	18
FI	Leipäkone	26
UK	Bread maker	34
DE	Brotbackmaschine	42
PL	Robot do pieczenia pieczywa	50
RU	Хлебопекарное устройство.....	58

SE

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya bakmaskin är det lämpligt att du läser igenom denna bruksanvisning innan du tar apparaten i bruk. Lägg extra stor vikt vid säkerhetsföreskrifterna. Vi föreslår även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

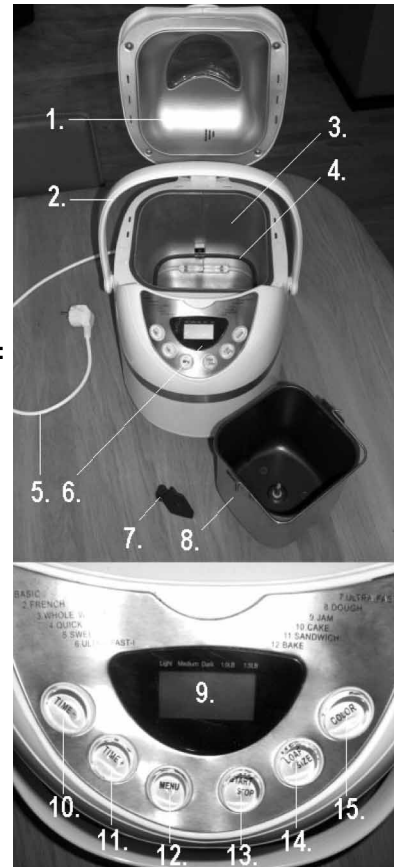
- Använd endast bakmaskinen för dess avsedda ändamål.
- Bakmaskinen lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller bruk utomhus.
- Använd inte bakmaskinen om sladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar korrekt eller om den skadats av tung belastning, slag eller liknande.
- Bakmaskinen kan endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Täck inte över och blockera inga ventilationsöppningar på bakmaskinen.
- Starta inte bakmaskinen när den är tom.
- Varken bakmaskinen eller sladden får doppas i vatten eller annan vätska. Använd inte apparaten om dina händer är våta eller fuktiga.
- Bakmaskinen och sladden får inte utsättas för stark värme, direkt solljus, fuktighet, skarpa kanter eller liknande.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på köksbänken och se till att den inte kommer i kontakt med varma föremål eller öppen eld.
- Använd bara tillbehör som rekommenderats av tillverkaren.
- Låt aldrig bakmaskinen stå oövervakad när den är igång och håll barn under uppsikt.
- Bakformen, värmeelementet och ugnsutrymmet blir mycket varma under bakningen. Rör dem inte förrän de har svalnat av helt!
- Dra ur stickproppen ur vägguttaget efter användning, vid rengöring eller utbyte av tillbehör, eller om bakmaskinen inte fungerar normalt. Stäng av bakmaskinen med knappen START/STOP innan den kopplas ur.
- Undvik att dra i sladden när du drar ut den ur uttaget. Håll i stickproppen i stället.
- Försök aldrig reparera bakmaskinen själv.
- Om bakmaskinen, sladden eller kontakten behöver lagas ska den skickas till en auktoriserad serviceverkstad. Om apparaten utsätts för obehöriga reparationer upphävs garantin. Kontakta säljaren om reparationerna täcks av garantin.

BESKRIVNING AV BAKMASKINENS DELAR

1. Lock
2. Bärhandtag
3. Ugnsutrymme
4. Värmeelement
5. Sladd och stickpropp
6. Kontrollpanel
7. Knådare
8. Bakform
9. Display

Knappar på kontrollpanelen:

10. TIME- (tidsinställning nedåt)
11. TIME+ (tidsinställning uppåt)
12. MENU (programval)
13. START/STOP
14. LOAF SIZE (brödstorlek)
15. COLOUR (gräddningsgrad)



FÖRBEREDA BAKMASKINEN

Varje enskild bakmaskin kontrolleras på fabriken, men för säkerhets skull bör du, efter uppackning, kontrollera att bakmaskinen inte skadats under transporten. Om bakmaskinen verkar skadad, ska du kontakta inköpsstället. Använd inte apparaten förrän den kontrollerats av en auktoriserad specialist. Innan du använder bakmaskinen ser du till att allt förpackningsmaterial tagits bort från den, både på ut- och insidan.

Innan du använder bakmaskinen första gången Non-stickbeläggningen i bakformen måste rengöras före användning.

- Ta ut bakformen (8) från ugnsutrymmet (3) genom att vrida den lätt motsols och lyfta ut den.
- Rengör ugnsutrymmet, värmeelementet (4) och bakformen.
- Koppla in den. Ett långt pip hörs och displayen (9) visar 1 3:00. Detta betyder att bakmaskinen är inställd på program 1 och att tillagningstiden är 3 timmar.
- Smörj insidan av bakformen med smör eller olja och placera den i ugnsutrymmet (måste vridas på plats).
- Tryck på knappen MENU (12) upprepade gånger tills displayen visar 12 1:00 (program 12, tillagningstid 1 timme) och starta bakmaskinen med knappen START/STOP (13). Bakmaskinen börjar baka.
- Låt den baka tomt i ungefär 10 minuter.
- Stäng av bakmaskinen genom att trycka ner och hålla in knappen START/STOP i ungefär 3 sekunder, tills du hör ett pip. Nu har bakmaskinen stängts av. Öppna locket och låt bakformen kallna. Lägg märke till att displayen återställdes till 1 3:00 när bakmaskinen stängdes av.
- Rengör ugnsutrymmet, värmeelementet och bakformen en gång till.

ANVÄNDA BAKMASKINEN

Knapparnas funktioner

Knapparna på kontrollpanelen (6) har följande funktioner:

KNAPP	FUNKTION
TIME- (10) og TIME+ (11)	Används för att ställa in timerfunktionen. Fungerar inte i program 6 och 7.
MENU (12)	Växlar mellan bakmaskinens 12 program. Antalet aktuella program visas på displayen.
START/STOP (13)	Startar eller avslutar valt program. Tryck och håll in knappen i ungefär 1 sekund för att starta programmet och i ungefär 3 sekunder för att avsluta programmet.
LOAF SIZE (14)	Används för att ange brödstorleken. Du kan välja mellan 1,0 lb (cirka 500 g) och 1,5 lb (ca 750 g), beroende på hur mycket ingredienser som placeras i bakformen. (Recepten i receptavsnittet innehåller mängder för båda brödstorlekarna). Den valda inställningen visas med en pil på displayen. Observera! Denna knapp fungerar inte i programmen 4, 6, 7, 8, 9, 10 och 12.
COLOR (15)	Används för att välja hur mörk brödskorpan ska vara, dvs. gräddningsgrad. Knappen växlar mellan Light (ljus), Medium och Dark (mörk). Den valda inställningen visas med en pil på displayen. Observera! Denna knapp fungerar inte i programmen 8-12.

Bakmaskinens program

Bakmaskinen innehåller följande program. Programmen och programnumren finns på locket, så att de ska vara lätta att hitta när du använder bakmaskinen.

Nr.	Namn	Användning	Längd
1	BASIC	Knådning, jäsning och bakning av vanligt bröd	3 t
2	FRENCH	Knådning, jäsning och bakning med längre jästid.	3 t 50 m
3	WHOLE WHEAT	Knådning, jäsning och bakning av fullkornsbröd	3 t 40 m
4	QUICK	Knådning, jäsning och bakning med bakpulver	1 t 40 m
5	SWEET	Knådning, jäsning och bakning av sött vetebröd	2 t 55 m
6	ULTRA FAST I	Knådning, jäsning och bakning av 500 g bröd på kort tid	0 t 58 m
7	ULTRA FAST II	Knådning, jäsning och bakning av 750 g bröd på kort tid	0 t 58 m
8	DOUGH	Knådning och jäsning av upp till 650 g deg, ingen bakning	1 t 30 m
9	JAM	Knådning, jäsning och bakning av sött vetebröd med bakpulver	1 t 20 m
10	CAKE	Knådning, jäsning och bakning av sött vetebröd med bakpulver	2 t 50 m
11	SANDWICH	Knådning, jäsning och bakning av sandwichbröd	3 t
12	BAKE	Bakning utan knådning och jäsning	1 t

Tips:

Ingredienser

Jäst

- Bästa resultaten uppnås med torrjäst. Använd en snabbverkande torrjäst när du använder programmen 6 och 7.
- Om färsk jäst används, måste jästen lösas upp i vätska innan den blandas med de andra ingredienserna. Observera! Om färsk jäst används kan inte timerfunktionen användas, eftersom jäsningen påbörjas direkt.
- Jäst fungerar bäst vid en temperatur på cirka 37° C. Jäsningen inleds när jästen kommer i kontakt med vätska.

Säd

- Säd, korn, nötter och liknande ökar näringsvärdet i brödet och förbättrar smaken.

Mjöl

- Alla mjölsorter med högt gluteninnehåll kan användas. Den typ av mjöl som väljs avgör konsistensen, utseendet och smaken på brödet. Vetemjöl ger ett högt bröd, medan bröd av rågmjöl och siktat mjöl höjer sig minst.
- För att göra bakandet lättare kan du använda en brödmix som du bara behöver tillsätta vatten och jäst till. Observera! Om brödet görs från färdig mix, ska inte mer än 650 g mjöl användas.
- När mjölet blandas med vatten, skapas gluten och brödet blir luftigt. Ju högre gluteninnehåll i mjölet, ju större bröd.

Salt

- Salt aktiverar jäsningen och gör degen smidigare.

Smör/olja

- Smör eller olja ger brödet en rund, full smak och gör det smidigt.

Socker

- Socker främjar jäsning och gör brödet sött och gott. Det gör också brödet mjukt och ytan brun.
- Du kan använda honung i stället för socker.

Vätska

- Vatten, mjölk eller filmjölkprodukter kan användas till bakning. Mjölk förbättrar smaken och ger en krispig skorpa, men om enbart mjölk används kommer brödet att bli lite mindre.

Bakråd

Om brödet ska bakas direkt

- Vätskan måste vara ljummen (cirka 37° C) så att jäsningen börjar direkt.
- Hela korn bör kokas i ett par minuter för att bli mjukare.
- Du kan också använda färsk jäst i stället för torrjäst.
- Sött vetebröd bör bakas direkt.

Om bröd bakas med timerfunktionen

- Vätskan bör vara rumstempererad.
- Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätska eftersom jäsningen då påbörjas för tidigt. Håll vätskan i bakformen och placera jästen överst.
- Korn för fullkornsbröd behöver inte kokas men kan blötläggas.

Tips

- Fyll aldrig bakformen helt med ingredienser. Degen kommer att expandera när den jäser.
- Om du har färdig deg kan den bakas i maskinen utan knådning och jäsning (använd program 12).
- Om du vill blanda en deg (t.ex. för bullar eller pizza) för att baka i en vanlig ugn, kan du använda program 8.

- Bakmaskinen används bäst till att baka bröd, men det går också att baka sött vetebröd, helst utan mycket fett. Testa dina egna recept eller använd färdiga kakmixer.

Använda bakmaskinen

- Ta ur bakformen och sätt i knådaren i bakformen (om du inte använder program 12 då ingen deg ska knådas).
- Lägg ingredienserna i bakformen.
- Ingredienserna måste vara rumstempererade (18-23° C) och tillsättas i den ordning som anges i receptet!
- Torrjäst måste tillsättas sist och placeras i en liten fördjupning i mjölet.
- Socker, salt och andra kryddor ska fördelas jämnt över resten av ingredienserna.
- Placera bakformen i ugnsutrymmet.
- Stäng locket.
- Koppla in sladden.
- Välj önskat program, brödstorlek och gräddningsgrad, om det behövs.
- Ställ in timerfunktionen, om den ska användas (se nedan).
- Tryck på knappen START/STOP. Kolonet i displayen blinkar och programmet startar.
- Bakning består av följande processer: knådning/vila, jäsning, bakning och varmhållning när bakningen slutförts.
- Under knådningen brummar bakmaskinen när knådaren roterar. Det är helt normalt.
- Om du har ställt in timerfunktionen kommer programmet att starta när timern har stannat (se nedan). Kolonet i displayen fortsätter blinka.
- Om du har valt program 1, 2, 3, 5 eller 11 piper bakmaskinen flera gånger den andra gången den knådar för att visa att frukt, nötter etc. kan tillsättas.
- Under bakning kan ånga komma ur ventilationsöppningarna i locket. Det är helt normalt.
- Öppna inte locket innan bakningen är färdig. Det kan påverka brödkvaliteten, speciellt höjningsförmågan.
- Så snart programmet är färdigt piper bakmaskinen en gång. Bakmaskinen håller sedan brödet varmt i 1 timme, sedan piper den 10 gånger och stängs av. Du kan avbryta bakmaskinens varmhållningsfunktion innan timmen är slut genom att trycka och hålla in knappen START/STOP i cirka 3 sekunder.
- Öppna locket och ta ur bakformen.

Viktigt! Bakformen är mycket varm efter bakningen! Använd alltid en grytvante eller liknande när bakformen tas ur och placera den inte på en yta som kan skadas av värmen.

- Dra ut stickproppen ur vägguttaget.
- Lägg märke till att knådaren kan fastna i brödet när du tar bort den från bakformen.
- Viktigt! Använd bara plast- eller träredskap när du tar ur brödet ur bakformen, Non-stickbeläggningen kan skadas om du använder metallredskap.

Använda timerfunktionen

Brödbakmaskinen kan stilles inn slik at den starter etter en gitt tid. Du kan for eksempel stille den inn om kvelden, slik at den starter tidlig neste morgen. Trykk på TIME+ for å øke forsinkelsen med 10 minutter, og TIME- for å redusere den med 10 minutter. Angi tiden som skal gå til brødet er ferdig.

EKSEMPEL:

Klokken er 21, og du vil at brødet skal være ferdig kl. 7 neste morgen. Dette utgjør en tidsforskjell på 10 timer. Trykk på TIME+ til det står 10.00 på displayet, og trykk deretter på Start.

- Viktigt! Använd inte ömtåliga ingredienser, som till exempel mjöl eller ägg när timerfunktionen används.

Varningsmeddelanden

Meddelande H:HH Betydelse
 Displayen visar detta meddelande när du startar bakmaskinen om temperaturen i ugnsutrymmet är för hög. Stäng av bakmaskinen, öppna locket och låt bakmaskinen svalna i 10-20 minuter.

E:EE

Displayen visar detta meddelande när du startar bakmaskinen om temperatursensorn är trasig. Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad.

Brödsort	Ingredienser	Brödstorlek		Program	Obs!
		1,5 LB	1,0 LB		
Vitt bröd	Vatten Salt Socker Durummjöl Vetemjöl Jäst	280 ml 1 tsk. 1 msk. 120 g 750 ml 1,5 tsk.	180 ml 3/4 tsk. 3/4 msk. 80 g 500 ml 1,5 tsk.	2	
Franskbröd	Vatten Salt Vegetabilisk olja Vetemjöl Durummjöl Socker Jäst	280 ml 1 tsk. 3/4 msk. 680 ml 80 ml 1 msk. 1,5 tsk.	190 ml 1 tsk. 1 msk. 500 ml 60 ml 1 msk. 1,5 tsk.	1	
Russinbröd med nötter	Vatten eller mjölk Smör eller margarin Salt Socker Vetemjöl Jäst Russin Hackade valnötter	280 ml 25 g 0,5 tsk. 1 rkl 680 ml 1,5 tsk. 50 g 50 g	180 ml 18 g 0,5 tsk. 1 msk. 450 ml 1,5 tsk. 35 g 20 g	1 (5)	Tillsätt nötterna och russin efter den första knådningen, när det hörs en signal. Om program 5 används får du inte använda brödstorlek 1,5 lb.
Italienskt bröd	Vatten Salt Vegetabilisk olja Socker Vetemjöl Majsmjöl Jäst	290 ml 1 tsk. 3/4 msk. 1 msk. 665 ml 80 g 1,5 tsk.	190 ml 1 tsk. 2/3 msk. 1 msk. 416 ml 50 g 1,5 tsk.	11	
Havrebröd	Vatten Smör eller margarin Salt Farinsocker Finmalet havremjöl Vetemjöl Jäst	280 ml 20 g 1 tsk. 1 msk. 120 g 580 ml 1,5 tsk.	180 ml 15 g 1 tsk. 1 msk. 80 g 375 ml 1,5 tsk.	1	
Kärnmjölkslimpa	Kärnmjöl Salt Socker Vetemjöl Jäst	- - - - -	180 ml 1 tsk. 1 msk. 500 ml 1,5 tsk.	2	Kan endast bakas i brödstorlek 1,0 lb eftersom brödet annars blir för stort.
Franskbröd med sötmjöl	Mjöl Smör eller margarin Salt Socker Vetemjöl Jäst	- - - - - -	180 ml 20 g 1 tsk. 1 tsk. 500 ml 1,5 tsk.	1	Kan endast bakas i brödstorlek 1,0 lb eftersom brödet annars blir för stort.

Brödsort	Ingredienser	Brödstorlek		Program	Obs!
		1,5 LB	1,0 LB		
Vetekrossbröd	Vatten	360 ml	290 ml	1	
	Smör eller margarin	25 g	20 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Socker	1 tsk.	1 tsk.		
	Vetemjöl	375 ml	250 ml		
	Vetekross	375 ml	250 ml		
	Jäst	2 tsk.	2 tsk.		
Russinbröd	Vatten	280 ml	180 ml	5	Tillsätt nötterna och russinen efter den första knådningen, när det hörs en signal.
	Smör eller margarin	25 g	15 g		
	Salt	,5 tsk.	,5 tsk.		
	Honung	2 msk.	1 msk.		
	Vetemjöl	750 ml	500 ml		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
	Russin/torkad frukt	50 g	40 g		
Potatisbröd	Vatten eller mjölk	260 ml	170 ml		
	Smör eller margarin	20 g	25 g		
	Ägg	1	1		
	Kokt mosad potatis	120 g	80 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Socker	1,5 msk.	1 msk.		
	Vetemjöl	665 ml	440 ml		
	Jäst	2 tsk.	2 tsk.		
Fullkornsbröd	Vatten	280 ml	180 ml	2	Den torkade surdegen förbättrar konsistensen i brödet
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Torkad surdeg	20 g	15 g		
	Vetemjöl	750 ml	500 ml		
	Socker	1 msk.	3/4 msk.		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Grahamsbröd	Vatten	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Smör eller margarin	20 g	15 g		
	Honung	1 msk.	1 msk.		
	Vinäger	3/4 tsk.	3/4 tsk.		
	Grahamsmjöl	750 ml	500 ml		
	Jäst	2 tsk.	2 tsk.		
Lökbröd	Vatten	290 ml	180 ml	1	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Socker	1,5 msk.	1 msk.		
	Stekt lök	30 g	20 g		
	Vetemjöl	750 ml	500 ml		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Äppelkaka med nötter	Ägg	1	-	4	
	Mjök	80 ml			
	Olja	2 msk.			
	Socker	125 ml			
	Skalat rivet äpple	250 ml			
	Hackade valnötter	125 ml			
	Vetemjöl	500 ml			
	Bikarbonat	1 tsk.			
	Bakpulver	1 tsk.			
	Salt	,5 tsk.			
	Riven muskot	,5 tsk.			
	Kanel	,5 tsk.			

Brödsort	Ingredienser	Brödstorlek		Program	Obs!
		1,5 LB	1,0 LB		
Banankaka med nötter	Mjök	120 ml	-	4	
	Olja	4 msk.			
	Mogna mosade bananer	250 ml			
	Ägg	2			
	Socker	125 ml			
	Farinsocker	125 ml			
	Hackade valnötter	125 ml			
	Vetemjöl	500 ml			
	Bakpulver	2 tsk.			
Salt	2 tsk.				
Femkornsbröd	Vatten	270 ml	180 ml	3	
	Smör eller margarin	15 g	10 g		
	Salt	1 tsk.	2/3 tsk.		
	Socker	1,5 msk.	1 msk.		
	Vinäger	1 msk.	2/3 msk.		
	Vetekross	580 ml	330 ml		
	Femkornsmix	190 ml	250 ml		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Bayerskt fullkornsbröd	Vatten	250 ml	170 ml	3	Du kan använda koriander, fänkål eller anis i stället för kummin.
	Vetekross	580 ml	330 ml		
	Rågmjöl	165 ml	165 ml		
	Kokt mosad potatis	100 g	60 g		
	Kummin	0,5 tsk.	0,5 tsk.		
	Jäst	2 tsk.	2 tsk.		
Majsbröd	Vatten	270 ml	150 ml	3	
	Vetekross	160 ml	125 ml		
	Rågmjöl	160 ml	125 ml		
	Rågkross	30 g	20 g		
	Speltvetemjöl	30 g	20 g		
	Bovetemjöl	25 g	20 g		
	Solrosfrön	35 g	20 g		
	Pumpakärnor	35 g	20 g		
	Linfrön	1 msk.	2/3 msk.		
	Sesamfrön	1 msk.	2/3 msk.		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Honung	1 msk.	2/3 msk.		
	Jäst	2 tsk.	2 tsk.		
Speltbröd	Kärnmjöl	300 ml	200 ml	1	Öppna locket innan den sista jäsningen och fukta degen med lite ljummet vatten.
	Speltvetemjöl	330 ml	250 ml		
	Rågmjöl	250 ml	160 ml		
	Speltvetekross	250 ml	160 ml		
	Solrosfrön	50 g	40 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Socker	1 msk.	1 msk.		
	Jäst	2 tsk.	2 tsk.		
Yoghurtbröd	Vatten eller mjök	180 ml	120 ml	1	
	Yoghurt	120 ml	80 ml		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Socker	1 msk.	1 msk.		
	Vinäger	3/4 msk.	3/4 msk.		
	Vetekross	750 ml	500 ml		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Klibbröd	Vatten	270 ml	180 ml	3	
	Smör eller margarin	25 g	18 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Socker	1 msk.	1 msk.		
	Vetekli	50 g	40 g		
	Vetekorn	1 msk.	1 msk.		
	Vetekross	750 ml	500 ml		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		

Brödsort	Ingredienser	Brödstorlek		Program	Obs!
		1,5 LB	1,0 LB		
Vetekrossbröd	Vatten	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Honung	1 msk.	1 msk.		
	Vetekross	750 ml	500 ml		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Vetebröd	Vatten	270 ml	180 ml	3	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Vegetabilisk olja	1 msk.	1 msk.		
	Honung	3/4 tsk.	3/4 tsk.		
	Sirap	3/4 tsk.	3/4 tsk.		
	Vetekross	750 ml	500 ml		
	Glutenmjöl	3/4 msk.	3/4 msk.		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Vörtbröd	Vatten	150 ml	100 ml	1	
	Öl	150 ml	100 ml		
	Vetekross	180 g	120 g		
	Bovetemjöl	135 g	80 g		
	Speltvetemjöl	135 g	80 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Sesamfrön	35 g	20 g		
	Jäst	1,5 tsk.	1,5 tsk.		

RECEPT

Följ kvantiteterna som anges i recepten nedan och var särskilt noggrann med mängden mjöl och vätska. Följ proceduren i avsnittet "Använda bakmaskinen".

Experimentera gärna med recepten. Följ råden i "Tips". Program 1 och 3 är lämpliga för de flesta vanliga brödsorter.

Problem

Brödet höjer sig inte

Möjlig lösning

Använd en mjölsort som höjer sig bra. Fullkornsmjöl och rågmjöl höjer sig inte lika mycket som andra mjölvarianter.
Använd mjöl med ett högt gluteninnehåll.
Använd torkad jäst, tillsätt jätten sist och se till att den inte kommer i kontakt med vätska, salt och socker.
Använd mer vätska (cirka 30 ml).
Ingredienserna har vägts upp fel eller ingredienser saknas.
Använd mindre salt.
Se till att ingredienserna är rumstempererade.

Brödet sjunker ihop i mitten

Minska vätskeinnehållet i degen.
Tillsätt,5 tesked salt eller 1 matsked mjöl.

Brödet höjer sig för mycket och fastnar i locket

Minska mängden jäst med 0,5 tesked.
Använd mindre mängder av alla ingredienser.
Minska mängden vatten med 1 tesked.
Öka mängden salt med 0,5 tesked.

Brödet är inte genomgräddat

Minska vätskeinnehållet i degen.
Använd extra knådning om mjölet är krossat. Stanna bakmaskinen efter första knådningen och jäsningen och starta om från början, som om det var nytt bröd. Detta gör degen luftigare.

Brödet är för tungt eller har en ojämn yta

Tillsätt mer vatten.
Förvara mjölet i en lufttät behållare.

Brödet har för många hål

Minska vätskeinnehållet i degen.
Minska mängden jäst med 1/8 tesked.

Brödet är inte tillräckligt salt

Öka mängden salt med 1/4 tesked.

RENGÖRING

När du rengör bakmaskinen bör du tänka på följande:

- Stäng av bakmaskinen, dra ut stickproppen ur vägguttaget och låt bakmaskinen svalna före rengöring.
- Använd aldrig skurpulver, stålborstar eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra in- eller utsidan av bakmaskinen, då de kan repa ytorna. Bakformens nonstickbeläggning fungerar inte om den är repad eller sprucken.
- Använd i stället en trasa fuktad med vatten, och använd rengöringsmedel om bakmaskinen är väldigt smutsig.
- Om knådaren är svår att ta bort kan du hålla lite vatten i bakformen och låta den stå en stund.

INNAN DU GÅR TILL EN REPARATÖR

Om du har problem med bakningen bör du läsa igenom följande text innan du ringer en reparatör.

Om resultaten ändå inte är tillräckligt bra bör du kontakta en reparatör.

TIPS FÖR MILJÖN

När elektriska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på det sätt som orsakar minsta möjliga belastning på miljön, enligt de lokala miljöbestämmelserna. Oftast kan du lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon annan form av skada.
- om fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

På grund av konstant utveckling av våra produkter, både på funktions- och designsidan, förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi A/S ansvarar inte för eventuella tryckfel.

DK

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye bagemaskine, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager bagemaskinen i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske bagemaskinens funktioner.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Bagemaskinen må kun bruges til det, den oprindeligt er konstrueret til.
- Bagemaskinen er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørs brug.
- Brug ikke bagemaskinen, hvis ledninger eller stik er beskadigede, hvis bagemaskinen ikke fungerer korrekt, eller hvis den f.eks. er blevet beskadiget pga. kraftige slag eller lignende.
- Bagemaskinen må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Undlad at blokere eller tildække ventilationsåbningerne på bagemaskinen.
- Tænd ikke for bagemaskinen, når den er tom.
- Bagemaskinen eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende. Brug ikke maskinen, hvis dine hænder er våde eller fugtige.
- Bagemaskinen og ledningen må ikke udsættes for stærk varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
- Brug kun tilbehør, der anbefales af producenten.
- Når bagemaskinen er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når bagemaskinen anvendes.
- Bageformen, varmelegemet og bagekammeret bliver meget varme under bagningen. Undlad at røre dem med hænderne, før de er kølet helt af!
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug, ved rengøring, ved udskiftning af tilbehørsdele, eller hvis bagemaskinen ikke fungerer normalt. Sluk bagemaskinen på knappen START/STOP, inden stikket tages ud.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Forsøg aldrig at reparere bagemaskinen selv.
- Hvis bagemaskinen, ledningen eller stikket skal repareres, skal bagemaskinen indleveres til en autoriseret reparatør. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet, bortfalder garantien. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under garantien.

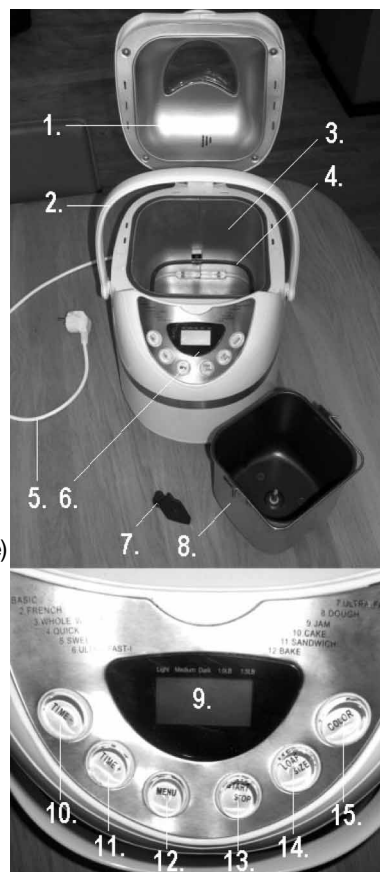
OVERSIGT OVER BAGEMASKINENS DELE

1. Låg
2. Bærehåndtag
3. Bagekammer
4. Varmelegeme
5. Ledning og stik
6. Betjeningspanel
7. Ælteplade
8. Bageform
9. Display

Knapper på

betjeningspanelet:

10. TIME- (tidsindstilling ned)
11. TIME+ (tidsindstilling op)
12. MENU (program)
13. START/STOP
14. LOAF SIZE (brødstørrelse)
15. COLOR (skorpefarve)



KLARGØRING AF BAGEMASKINEN

Hver enkelt bagemaskine er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør du efter udpakning sikre dig, at bagemaskinen ikke er blevet beskadiget under transporten. Hvis det ser ud til, at bagemaskinen er blevet beskadiget, skal du kontakte den butik, hvor du har købt bagemaskinen, og vente med at tage den i brug, til den er blevet eftersat af autoriserede fagfolk.

Før ibrugtagning skal du kontrollere, at du har fjernet al emballage og alle transportmaterialer fra bagemaskinen indvendigt og udvendigt.

Inden du bruger bagemaskinen første gang

Bageformens nonstick-belægning skal rengøres inden brug.

- Tag bageformen (8) ud af bagekammeret (3) ved at dreje den en anelse mod uret og løfte den ud.
- Rengør bagekammeret, varmelegemet (4) og bageformen.
- Sæt stikket i stikkontakten. Der lyder et langt bip, og displayet (9) viser 1 3:00. Dette betyder, at bagemaskinen er indstillet til program 1, og at tilberedningstiden er 3 timer.
- Smør bageformen indvendigt med smør eller olie, og sæt den i bagekammeret (skal drejes på plads).
- Tryk gentagne gange på knappen MENU (12), til displayet viser 12 1:00 (program 12, tilberedningstid 1 time), og tænd bagemaskinen på knappen START/STOP (13). Bagemaskinen begynder at bage.
- Lad bageformen bage uden indhold i cirka 10 minutter.
- Afbryd bagemaskinen ved at holde knappen START/STOP nede i cirka 3 sekunder, til der lyder et bip. Bagemaskinen er nu afbrudt. Åbn låget, og lad bageformen køle af. Bemærk, at displayet nulstilles til 1 3:00, når bagemaskinen afbrydes.
- Rengør bagekammeret, varmelegemet og bageformen igen.

BETJENING AF BAGEMASKINEN

Knappernes funktion

Knapperne på betjeningspanelet (6) har følgende funktioner.

KNAP	FUNKTION
TIME- (10) og TIME+ (11)	Bruges til at indstille timerfunktionen med. Fungerer ikke i program 6 og 7.
MENU (12)	Skifter mellem bagemaskinens 12 programmer. Nummeret på det aktuelle program vises på displayet.
START/STOP (13)	Starter eller stopper det valgte program. Hold knappen nede i cirka 1 sekund ved start og i cirka 3 sekunder, hvis programmet skal stoppes.
LOAF SIZE (14)	Bruges til at angive brødets størrelse. Du kan vælge mellem 1,0 LB (ca. 500 g) og 1,5 LB (ca. 750 g), afhængigt af, hvor mange ingredienser der er anbragt i bageformen. (Opskrifterne i afsnittet "Opskrifter" har mængdeangivelser for begge brødstørrelser). Den valgte indstilling angives med pile på displayet. Bemærk! Knappen fungerer ikke i programmerne 4, 6, 7, 8, 9, 10 og 12.
COLOR (15)	Bruges til at vælge, hvor mørk brødskorpen skal være. Knappen skifter mellem Light (lys), Medium (mellem) og Dark (mørk). Den valgte indstilling angives med pile på displayet. Bemærk! Knappen fungerer ikke i programmerne 8-12.

Bagemaskinens programmer

Bagemaskinen har følgende programmer. Programmerne og programnumrene står på låget, så de er nemme at finde, når du bruger bagemaskinen.

Nr.	Navn	Anvendelse	Varighed
1	BASIC (almindelig)	Æltning, hævnning og bagning af almindeligt brød	3 t
2	FRENCH (franskbrød)	Æltning, hævnning og bagning med længere hævetid	3 t 50 m
3	WHOLE WHEAT (fuldkornsbrød)	Æltning, hævnning og bagning af fuldkornsbrød	3 t 40 m
4	QUICK (hurtig bagning)	Æltning, hævnning og bagning med bagepulver	1 t 40 m
5	SWEET (sødt brød)	Æltning, hævnning og bagning af kage eller sødt brød	2 t 55 m
6	ULTRA FAST I (meget hurtig I)	Æltning, hævnning og bagning af 500 g brød på kort tid	0 t 58 m
7	ULTRA FAST II (meget hurtig II)	Æltning, hævnning og bagning af 750 g brød på kort tid	0 t 58 m
8	DOUGH (dej)	Æltning og hævnning af op til 650 g dej, ingen bagning	1 t 30 m
9	JAM (kage I)	Æltning, hævnning og bagning af kage med bagepulver	1 t 20 m
10	CAKE (kage II)	Æltning, hævnning og bagning af kage med bagepulver	2 t 50 m
11	SANDWICH (sandwich)	Æltning, hævnning og bagning af sandwichbrød	3 t
12	BAKE (bagning)	Bagning uden æltning og hævnning	1 t

Tip

Ingredienser

Gær

- De bedste resultater opnås med tørgær. Brug en tørgær, der hæver hurtigt, når du bruger programmerne 6 og 7.
- Hvis der skal anvendes almindelig gær, skal gæren opløses i væske, inden den blandes med de øvrige ingredienser. Bemærk! Hvis der bruges almindelig gær, kan timerfunktionen ikke bruges, da hævnningen starter med det samme.
- Gær arbejder bedst ved en temperatur på cirka 37° C. Gæringen starter, når gæren kommer i kontakt med væske.

Kerner

- Kerner, nødder eller lignende øger brødets næringsværdi og forbedrer dets smag.

Mel

- Alle meltyper med højt glutenindhold kan benyttes. Den valgte meltype er afgørende for brødets konsistens, udseende og smag. Hvedemel hæver mest, mens rugmel og sigtemel hæver mindst.
- Brug evt. færdigblandet mel, hvor der kun skal tilsættes væske og gær, for at gøre bagningen lettere. Bemærk! Hvis brødet laves af en færdig melblanding, må der maksimalt bruges 650 g mel.
- Når melet røres med vand, dannes der gluten, og brødet bliver luftigt. Jo højere meleets glutenindhold er, jo større bliver brødet.

Salt

- Salt aktiverer gæringen og gør dejen smidig.

Smør/olie

- Smør eller olie giver brødet en rund og fyldig smag og gør det smidigt.

Sukker

- Sukker fremmer hævnningen og tilføjer sødme og smag. Det gør desuden brødet blødt og overfladen brun.
- Brug evt. honning i stedet for sukker.

Væske

- Der kan bruges vand, mælk eller surmælksprodukter til bagningen. Mælk øger smagen og giver en sprød skorpe, men anvendes der kun mælk, bliver brødet lidt mindre.

Bageråd

Hvis brødet skal bages straks

- Væsken skal være håndvarm (omkring 37° C), så gæringen starter straks.
- Kerner til fuldkornsbrød koges et par minutter for at blødgøre dem.
- Brug evt. frisk gær i stedet for tørgær.
- Kager skal bages straks.

Hvis brødet bages ved hjælp af timerfunktionen

- Væsken skal have stuetemperatur.
- Sørg for, at gæren ikke kommer i kontakt med væsken, så gæringen starter for tidligt - hæld væsken i bageformen, og anbring gæren øverst.
- Kerner til fuldkornsbrød behøver ikke koges, men kan lægges i blød i væsken.

Diverse tip

- Fyld aldrig bageformen helt med ingredienser, da dejen udvider sig, når den hæver.
- Hvis du har en færdigblandet dej, kan den bages i maskinen uden æltning og hævning (brug program 12).
- Hvis du vil blande en dej (f.eks. til boller eller pizza) til bagning i en almindelig ovn, kan du bruge program 8.
- Bagemaskinen er bedst egnet til bagning af brød, men det er også muligt at bage kager, helst uden for stort fedtindhold. Prøv dig frem med egne opskrifter eller færdige kageblandinger.

Betjening af bagemaskinen

- Afmonter bageformen, og monter æltepladen i bageformen (medmindre du skal bruge program 12, hvor dejen ikke æltes).
- Anbring ingredienserne i bageformen.
 - Ingredienserne skal have stuetemperatur (18-23° C) og skal tilsættes i den rækkefølge, der fremgår af opskriften!
 - Tørgæren skal tilsættes til sidst og anbringes i en lille fordybning i melet.
 - Sukker, salt og andre krydderier fordeles jævnt ud over resten af ingredienserne.
- Sæt bageformen i bagekammeret.
- Luk låget.
- Sæt maskinen i stikkontakten.
- Vælg det ønskede program og evt. den ønskede brødstørrelse og skorpefarve.
- Indstil evt. timerfunktionen (se nedenfor).
- Tryk på knappen START/STOP. Kolonet i displayet blinker, og programmet starter.
 - Bagningen består af følgende processer: æltning/hvile, hævning, bagning og varme efter endt bagning.
 - Under æltningen brummer bagemaskinen, når æltepladen kører rundt. Dette er normalt og skyldes ikke en fejl.
 - Hvis du har indstillet timerfunktionen, starter programmet først, når timeren er udløbet (se nedenfor). Kolonet i displayet blinker dog stadig.
 - Hvis du har valgt programmet 1, 2, 3, 5 eller 11, bipper bagemaskinen flere gange, anden gang den ælter, for at indikere, at der kan tilsættes f.eks. frugt eller nødder.
 - Under bagningen kan der stige damp op fra ventilationsåbningerne i låget. Dette er normalt og skyldes ikke en fejl.
 - Åbn ikke låget, før bagningen er afsluttet, da det vil påvirke brødets kvalitet, særligt evnen til at hæve.
- Når programmet er færdigt, bipper bagemaskinen én gang. Bagemaskinen holder herefter brødet varmt i 1 time, hvorefter der lyder 10 bip, og bagemaskinen slår fra. Du kan standse bagemaskinens holde varm-funktion, inden timen er gået, ved at holde knappen START/STOP nede i cirka 3 sekunder.
- Åbn låget, og tag bageformen ud.

Vigtigt! Bageformen er meget varm efter bagning! Brug altid en grydelap eller lignende, når du tager bageformen ud, og stil den ikke fra dig på underlag, der kan tage skade af varmen.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Bemærk, at æltepladen kan sidde fast i brødet, når du tager det ud af bageformen!
- Vigtigt! Brug kun redskaber af plast eller træ, når du skal frigøre brødet fra bageformen, da nonstick-belægningen kan tage skade, hvis du bruger metalredskaber.

Brug af timerfunktionen

Bagemaskinen kan indstilles til at starte med forsinkelse, så du f.eks. om aftenen kan indstille den til at starte tidligt næste morgen. Tryk på TIME+ for at øge forsinkelsen med 10 minutter og på TIME- for at mindske den med 10 minutter. Det der skal indtastes er tiden til brødet skal være færdig bagt.

EKSEMPEL:

Klokken er 21.00 der ønskes færdig bagt brød kl. 7.00 næste morgen dette er en forskel på 10 timer, tryk på TIME+ indtil der vises 10.00 i displayet tryk derefter på start

- Vigtigt! Brug ikke letfordærlige ingredienser som mælk eller æg, når du bruger timerfunktionen.

Advarselsmeddelelser

Meddelelse	Betydning
H:HH	Hvis displayet viser denne meddelelse, når du starter bagemaskinen, er temperaturen i bagekammeret for høj. Stop bagemaskinen, åbn låget, og lad bagemaskinen køle af i 10-20 minutter.
E:EE	Hvis displayet viser denne meddelelse, når du starter bagemaskinen, er temperaturføleren defekt. Indlevér bagemaskinen til et autoriseret serviceværksted.

OPSKRIFTER

Følg som udgangspunkt mængdeangivelserne i nedenstående opskrifter, og vær særligt omhyggelig med mængden af mel og væske. Følg fremgangsmåden i afsnittet "Betjening af bagemaskinen".

Prøv dig gerne frem, og eksperimentér med opskrifterne. Følg rådene i afsnittet "Tip". Programmerne 1 og 3 er velegnede til de fleste almindelige brødtyper.

Brødtype	Ingredienser	Brødstørrelse		Program	Bemærkninger
		750 g	500 g		
Hvidt brød	Vand Salt Sukker Durummel Hvedemel Gær	280 ml 1 tsk. 1 spsk. 120 g 750 ml 1,5 tsk.	180 ml 3/4 tsk. 3/4 spsk. 80 g 500 ml 1,5 tsk.	2	
Franskrød	Vand Salt Vegetabilsk olie Hvedemel Durummel Sukker Gær	280 ml 1 tsk. 3/4 spsk. 680 ml 80 ml 1 spsk. 1,5 tsk.	190 ml 1 tsk. 1 spsk. 500 ml 60 ml 1 spsk. 1,5 tsk.	1	
Rosinbrød med nødder	Vand eller mælk Smør eller margarine Salt Sukker Hvedemel Gær Rosiner Hakkede valnødder	280 ml 25 g 0,5 tsk. 1 spsk. 680 ml 1,5 tsk. 50 g 50 g	180 ml 18 g 0,5 tsk. 1 spsk. 450 ml 1,5 tsk. 35 g 20 g	1 (5)	Tilsæt nødder og rosiner efter den første æltning, når lydsignalet lyder. Hvis program 5 bruges, må du ikke bruge 750 g brødstørrelse
Italiensk brød	Vand Salt Vegetabilsk olie Sukker Hvedemel Majsmel Gær	290 ml 1 tsk. 3/4 spsk. 1 spsk. 665 ml 80 g 1,5 tsk.	190 ml 1 tsk. 2/3 spsk. 1 spsk. 416 ml 50 g 1,5 tsk.	11	
Havregrynsbrød	Vand Smør eller margarine Salt Brun farin Finvalsedede havregryn Hvedemel Gær	280 ml 20 g 1 tsk. 1 spsk. 120 g 580 ml 1,5 tsk.	180 ml 15 g 1 tsk. 1 spsk. 80 g 375 ml 1,5 tsk.	1	
Kærnemælksbrød-	Kærnemælk Salt Sukker Hvedemel Gær	- - - - -	180 ml 1 tsk. 1 spsk. 500 ml 1,5 tsk.	2	Må kun bages i brødstørrelse 500 g, da brødet ellers bliver for stort.
Sødmælks-franskrød	Mælk Smør eller margarine Salt Sukker Hvedemel Gær	- - - - - -	180 ml 20 g 1 tsk. 1 tsk. 500 ml 1,5 tsk.	1	Må kun bages i brødstørrelse 500 g, da brødet ellers bliver for stort.

Brødtype	Ingredienser	Brødstørrelse		Program	Bemærkninger
		750 g	500 g		
Groft hvedebrød	Vand	360 ml	290 ml	1	
	Smør eller margarine	25 g	20 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
Rosinbrød	Sukker	1 tsk.	1 tsk.		
	Hvedemel	375 ml	250 ml		
	Groft hvedemel	375 ml	250 ml		
	Gær	2 tsk.	2 tsk.		
	Vand	280 ml	180 ml	5	Tilsæt nødder og rosiner efter den første æltning, når lydsignalet lyder.
	Smør eller margarine	25 g	15 g		
	Salt	0,5 tsk.	0,5 tsk.		
	Honning	2 spsk.	1 spsk.		
	Hvedemel	750 ml	500 ml		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
	Rosiner/tørret frugt	50 g	40 g		
Kartoffelbrød	Vand eller mælk	260 ml	170 ml		
	Smør eller margarine	20 g	25 g		
	Æg	1	1		
	Kogte, mosedede kartofler	120 g	80 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Sukker	1,5 spsk.	1 spsk.		
	Hvedemel	665 ml	440 ml		
	Gær	2 tsk.	2 tsk.		
Grovbrød	Vand	280 ml	180 ml	2	Den tørrede hvedesurdej forbedrer brødets konsistens
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Tørret hvedesurdej	20 g	15 g		
	Hvedemel	750 ml	500 ml		
	Sukker	1 spsk.	3/4 spsk.		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Grahamsbrød	Vand	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Smør eller margarine	20 g	15 g		
	Honning	1 spsk.	1 spsk.		
	Eddike	3/4 tsk.	3/4 tsk.		
	Grahamsmel	750 ml	500 ml		
	Gær	2 tsk.	2 tsk.		
Løgbrød	Vand	290 ml	180 ml	1	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Sukker	1,5 spsk.	1 spsk.		
	Ristede løg	30 g	20 g		
	Hvedemel	750 ml	500 ml		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Æblekage med nødder	Æg	1	-	4	
	Mælk	80 ml			
	Olie	2 spsk.			
	Sukker	125 ml			
	Skrællede, revne æbler	250 ml			
	Hakkede valnødder	125 ml			
	Hvedemel	500 ml			
	Natron	1 tsk.			
	Bagepulver	1 tsk.			
	Salt	0,5 tsk.			
	Revet muskatnød	0,5 tsk.			
	Kanel	0,5 tsk.			

Brødtype	Ingredienser	Brødstørrelse		Program	Bemærkninger
		750 g	500 g		
Banankage med nødder	Mælk	120 ml	-	4	
	Olie	4 spsk.			
	Modne, mosede bananer	250 ml			
	Æg	2			
	Sukker	125 ml			
	Brun farin	125 ml			
	Hakkede valnødder	125 ml			
	Hvedemel	500 ml			
	Bagepulver	2 tsk.			
	Salt	2 tsk.			
Femkornsbrød	Vand	270 ml	180 ml	3	
	Smør eller margarine	15 g	10 g		
	Salt	1 tsk.	2/3 tsk.		
	Sukker	1,5 spsk.	1 spsk.		
	Eddike	1 spsk.	2/3 spsk.		
	Groft hvedemel	580 ml	330 ml		
	Femkornsblending	190 ml	250 ml		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Bayersk grovbrød	Vand	250 ml	170 ml	3	Du kan evt. bruge koriander, fennikel eller anis i stedet for kommen.
	Groft hvedemel	580 ml	330 ml		
	Rugmel	165 ml	165 ml		
	Kogte, mosede kartofler	100 g	60 g		
	Kommen	0,5 tsk.	0,5 tsk.		
	Gær	2 tsk.	2 tsk.		
Kornbrød	Vand	270 ml	150 ml	3	
	Groft hvedemel	160 ml	125 ml		
	Rugmel	160 ml	125 ml		
	Groft rugmel	30 g	20 g		
	Speltmel	30 g	20 g		
	Boghvedemel	25 g	20 g		
	Solsikkekerner	35 g	20 g		
	Græskarkerner	35 g	20 g		
	Hørfrø	1 spsk.	2/3 spsk.		
	Sesamfrø	1 spsk.	2/3 spsk.		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Honning	1 spsk.	2/3 spsk.		
	Gær	2 tsk.	2 tsk.		
	Speltbrød	Kærnemælk	300 ml		
Speltmel		330 ml	250 ml		
Rugmel		250 ml	160 ml		
Groft speltmel		250 ml	160 ml		
Solsikkekerner		50 g	40 g		
Salt		1 tsk.	1 tsk.		
Sukker		1 spsk.	1 spsk.		
Gær		2 tsk.	2 tsk.		
Yoghurtbrød	Vand eller mælk	180 ml	120 ml	1	
	Yoghurt	120 ml	80 ml		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Sukker	1 spsk.	1 spsk.		
	Eddike	3/4 spsk.	3/4 spsk.		
	Groft hvedemel	750 ml	500 ml		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Klidbrød	Vand	270 ml	180 ml	3	
	Smør eller margarine	25 g	18 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Sukker	1 spsk.	1 spsk.		
	Hvedeklid	50 g	40 g		
	Hvedekerner	1 spsk.	1 spsk.		
	Groft hvedemel	750 ml	500 ml		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		

Brødtype	Ingredienser	Brødstørrelse		Program	Bemærkninger
		750 g	500 g		
Groft hvedebrød	Vand	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Honning	1 spsk.	1 spsk.		
	Groft hvedemel	750 ml	500 ml		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Hvedebrød	Vand	270 ml	180 ml	3	
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Vegetabilsk olie	1 spsk.	1 spsk.		
	Honning	3/4 tsk.	3/4 tsk.		
	Roesirup	3/4 tsk.	3/4 tsk.		
	Groft hvedemel	750 ml	500 ml		
	Glutenmel	3/4 spsk.	3/4 spsk.		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		
Ølbrød	Vand	150 ml	100 ml	1	
	Øl	150 ml	100 ml		
	Groft hvedemel	180 g	120 g		
	Boghvedemel	135 g	80 g		
	Speltmel	135 g	80 g		
	Salt	1 tsk.	1 tsk.		
	Sesamfrø	35 g	20 g		
	Gær	1,5 tsk.	1,5 tsk.		

RENGØRING

Ved rengøring af bagemaskinen bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Sluk for bagemaskinen, tag stikket ud af stikkontakten, og lad bagemaskinen køle af inden rengøring.
- Du må ikke bruge skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler til rengøring af bagemaskinens indvendige og udvendige overflader, da disse rengøringsmidler kan ridse fladerne. Bageformens nonstick-belægning virker desuden ikke, hvis den ridses eller slibes af.
- Brug i stedet en klud fugtet med varmt vand, og tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, hvis bagemaskinen er meget beskidt.
- Hvis æltepladen er svær at afmontere, kan du hælde lidt vand i bageformen og lade den stå i blød.

FØR DU HENVENDER DIG TIL EN REPARATØR

Hvis du har problemer med bagningen, bedes du gennemgå følgende punkter, inden du henvender dig til en reparatør. Hvis resultatet stadig ikke er godt, skal du henvende dig til en reparatør.

Problem	Mulig løsning
Brødet hæver ikke	Brug en meltype, der hæver godt. Fuldkornshvedemel og rugmel hæver ikke så meget som andre meltyper. Brug mel med højt glutenindhold. Brug frisk tørgær, tilsæt gæren til sidst, og hold den væk fra væske, salt og sukker. Brug mere væske (cirka 30 ml). Ingredienserne er afmålt forkert, eller der mangler ingredienser. Brug mindre salt. Sørg for, at ingredienserne har stuetemperatur.
Brødet ligner et krater	Reducer væskeindholdet i dejen. Tilsæt 0,5 tsk. salt eller 1 spsk. mel.
Brødet hæver for meget og klistrer til låget	Brug,5 tsk. mindre gær. Brug mindre mængder af samtlige ingredienser. Brug 1 tsk. mindre vand. Brug 1/4 tsk. mere salt.
Brødet er ikke gennembagt	Reducer væskeindholdet i dejen. Brug ekstra æltning, hvis melet er groft. Stands bagemaskinen efter den første æltning og hævnning, og start forfra, som om det var et nyt brød. Dette gør dejen luftigere.
Brødet er for tungt eller har en ujævn overflade	Tilsæt mere vand. Opbevar melet i en lufttæt beholder.
Brødet har for mange huller	Reducer væskeindholdet i dejen. Brug 1/8 tsk. mindre gær.
Brødet er ikke salt nok	Brug 1/4 tsk. mere salt.

MILJØTIPS

Når elektronikprodukter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl

NO

INNLEDNING

For å få mest mulig glede av brødbakemaskinen ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

- Brødbakemaskinen skal bare brukes i tråd med det fastsatte bruksområdet.
- Brødbakemaskinen er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.
- Ikke bruk brødbakemaskinen hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis brødbakemaskinen ikke fungerer som den skal, eller hvis den er skadet som følge av kraftige støt eller lignende.
- Brødbakemaskinen skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Ikke sperr eller dekk til noen av ventilasjonsåpningene på brødbakemaskinen.
- Ikke slå på brødbakemaskinen når den er tom.
- Ikke legg brødbakemaskinen eller ledningen i vann eller annen væske. Ikke betjen maskinen med våte eller fuktige hender.
- Ikke utsett brødbakemaskinen eller ledningen for sterk varme, direkte sollys, fuktighet, skarpe kanter e.l.
- Ikke la ledningen henge over benkekanten og hold den unna varme gjenstander og åpen ild.
- Bruk kun tilbehør som er anbefalt av produsenten.
- Ikke forlat brødbakemaskinen mens den er på, og hold øye med barn.
- Brødformen, varmeelementet og bakerommet blir svært varme under bakingen. Ikke ta på disse delene før de er helt avkjølt!
- Ta støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, når du rengjør eller skifter tilbehør, eller hvis brødbakemaskinen ikke fungerer normalt. Slå av brødbakemaskinen med START/STOP-knappen før du tar ut støpselet.
- Ikke trekk i ledningen for å ta støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- Ikke prøv å reparere brødbakemaskinen selv.
- Hvis brødbakemaskinen, ledningen eller støpselet må repareres, skal maskinen leveres til et godkjent servicesenter. Hvis maskinen er reparert av uautoriserte personer, opphører garantien. Ta kontakt med forhandleren hvis reparasjonen faller inn under garantien.

OVERSIKT OVER DELENE TIL BRØDBAKEMASKINEN

1. Lokk
2. Bærehåndtak
3. Bakerom
4. Varmeelement
5. Ledning og støpselet
6. Kontrollpanel
7. Eltekrok
8. Brødform
9. Display

Knappene på kontrollpanelet:

10. TIME- (knapp for innstilling av økt tid)
11. TIME- (knapp for innstilling av redusert tid)
12. MENU (programmeringsknapp)
13. START/STOP (start/stoppknapp)
14. LOAF SIZE (knapp for innstilling av størrelse på brødet)
15. COLOUR (knapp for valg av skorpefarge)



KLARGJØRE BRØDBAKEMASKINEN

Hver eneste brødbakemaskin blir kontrollert på fabrikken, men av hensyn til sikkerheten bør du kontrollere at brødbakemaskinen ikke er blitt skadet under transport når du pakker den ut hjemme. Hvis du har mistanke om at brødbakemaskinen er skadet, skal du kontakte butikken der du kjøpte den. Ikke bruk brødbakemaskinen før den er kontrollert av en autorisert fagperson.

Før du bruker brødbakemaskinen, skal du forsikre deg om at du har fjernet all emballasje, både utvendig og innvendig.

Før du tar brødbakemaskinen i bruk første gang
Slippbelegget på brødformen må vaskes før bruk.

- Ta brødformen (8) ut av bakerommet (3) ved å dreie den litt mot urviseren og løfte den ut.
- Rengjør bakerommet, varmeelementet (4) og brødformen.
- Sett støpselet i stikkkontakten. Du hører en lang pipelyd og displayet (9) viser 1 3:00. Dette betyr at brødbakemaskinen er innstilt på program 1, og at tilberedningstiden er på 3 timer.
- Smør brødformen innvendig med smør eller olje og plasser den i bakerommet (den må vrís på plass).
- Trykk på MENU-knappen (12) gjentatte ganger til det står 12 1:00 i displayet (program 12, tilberedningstid på 1 time), og slå på brødbakemaskinen med START/STOP-knappen (13). Brødbakemaskinen begynner nå å bake.
- La brødformen bake mens den er tom i ca. 10 minutter.
- Slå av brødbakemaskinen ved å trykke på og holde START/STOP-knappen inne i ca. 3 sekunder til du hører et pip. Brødbakemaskinen er nå slått av. Åpne lokket slik at brødformen kan avkjøles. Vær oppmerksom på at displayet tilbakestilles til 1 3:00 når du slår av brødbakemaskinen.
- Rengjør bakerommet, varmeelementet og brødformen igjen.

BRUKE BRØDBAKEMASKINEN

Knappenes funksjoner

Knappene på kontrollpanelet (6) har følgende funksjoner:

KNAPP	FUNKSJON
TIME- (10) og TIME+ (11)	Brukes til å stille inn timerfunksjonen. Kan ikke brukes i program 6 og 7.
MENU (12)	Brukes til å velge ett av de 12 programmene. I displayet vises nummeret for det valgte programmet.
START/STOP (13)	Starter eller stopper det valgte programmet. Trykk på og hold knappen inne i ca. 1 sek for å starte programmet, og hold knappen inne i ca. 3 sek for å stoppe programmet.
LOAF SIZE (14)	Brukes til å spesifisere størrelsen på brødet. Du kan velge enten ca. 500 g eller ca. 750 g størrelse på brødet avhengig av hvor mange ingredienser du har i brødformen. (I oppskriftene i avsnittet Oppskrifter ser du hvor store mengder du skal bruke for begge størrelsene). Den valgte innstillingen angis med en pil i displayet. Vær oppmerksom på følgende: Denne knappen kan ikke brukes i program 4, 6, 7, 8, 9, 10 og 12.
COLOR (15)	Brukes til å velge hvor mørk brødskorpe du vil ha. Du kan velge enten lys, middels eller mørk. Den valgte innstillingen angis med en pil i displayet. Vær oppmerksom på følgende: Denne knappen kan ikke brukes i program 8–12.

Brødbakemaskinens programmer

Brødbakemaskinen har følgende programmer. Programmene og programnumrene finner du på lokket, slik at du enkelt kan finne frem til riktig program når du bruker maskinen.

Nr.	Navn	Maskinen utfører følgende arbeid:	Varighet
1	BASIC	Elting, heving og baking av vanlig brød	3 t
2	FRENCH	Elting, heving og baking med lengre hevelsestid	3 t 50 m
3	WHOLE WHEAT	Elting, heving og baking av grovbrød	3 t 40 m
4	QUICK	Elting, heving og baking med bakepulver	1 t 40 m
5	SWEET	Elting, heving og baking av kaker og søte brød	2 t 55 m
6	ULTRA FAST I	Hurtigprogram for elting, heving og baking av 500 g brød	0 t 58 m
7	ULTRA FAST II	Hurtigprogram for elting, heving og baking av 750 g brød	0 t 58 m
8	DOUGH	Elting og heving for brød med opptil 650 g deig, uten baking	1 t 30 m
9	JAM	Elting, heving og baking av kake med bakepulver	1 t 20 m
10	CAKE	Elting, heving og baking av kake med bakepulver	2 t 50 m
11	SANDWICH	Elting, heving og baking av div. brødsorter til smørbrød	3 t
12	BAKE	Baking uten elting og heving	1 t

Tips

Ingredienser

Gjær

- Du oppnår best resultat med tørrgjær. Bruk en tørrgjær som virker raskt, når du bruker program 6 og 7.
- Hvis du bruker fersk gjær, må du oppløse gjæren i væske før du blander den med de øvrige ingrediensene. Vær oppmerksom på følgende: Hvis du bruker fersk gjær, kan du ikke bruke timerfunksjonen, fordi hevingen starter umiddelbart.
- Gjær skal helst brukes i en temperatur på ca. 37 °C. Hevingen starter når gjæren kommer i kontakt med væske.

Frø

- Frø, kjerner, nøtter o.l. øker brødets næringsverdi og forbedrer smaken.

Mel

- Du kan bruke alle typer mel med høyt gluteninnhold. Hvilket mel du bruker, avgjør konsistensen, utseendet og smaken på brødet. Hvetemel hever mest, mens rugmel og siktet mel hever minst.
- For å gjøre bakingen enklere kan du prøve å bruke en ferdig brødblanding som du bare skal tilsette vann og gjær. Vær oppmerksom på følgende: Hvis du baker brød av ferdige brødblandinger, må ikke blandingen inneholde mer enn 650 g mel.
- Når mel blandes med vann, dannes det gluten, som gjør at brødet blir luftig. Jo mer gluten melet inneholder, desto større blir brødet.

Salt

- Saltet aktiverer hevingen og gjør deigen fleksibel.

Smør/olje

- Smør eller olje gir brødet en rund, full smak og gjør det fleksibelt.

Sukker

- Sukker hjelper til med hevingen og gjør brødet søtt og smakfullt. Det gjør også brødet mykere og gir en brunfarget skorpe.
- Du kan også bruke honning i stedet for sukker.

Væske

- Vann, melk og sammenløpede melkeprodukter kan brukes til baking. Melk hjelper til med å få en smakfull og fin sprø skorpe. Uten melk blir brødet noe mindre.

Baketips

Når du skal bake brødet med en gang

- Væsken må være lunken (rund 37 °C) slik at hevingen starter umiddelbart.
- Korn til granarybrød bør kokes i noen minutter slik at de blir myke.
- Du kan også bruke fersk gjær i stedet for tørrgjær.
- Kaker bør bakes med en gang.

Når du skal bake brødet med timerfunksjonen

- Væsken bør være romtemperert.
- Påse at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken, ellers vil hevingen starte for tidlig. Hell væsken i brødformen og tilsett gjæren øverst (etter at du har tilsatt de tørre ingrediensene).
- Frø eller korn til granarybrød trenger ikke å kokes, men kan mykgjøres i væsken.

Tips

- Ikke fyll brødformen helt med ingredienser, da deigen vil vokse når den heves.
- Hvis du har en ferdigblandet deig, kan du bake den i maskinen uten elting og heving (bruk program 12).
- Hvis du vil blande en deig (f.eks. til rundstykker eller pizza) for så å steke den i en vanlig ovn, kan du bruke program 8.
- Brødbakemaskinen egner seg best til brødbaking, men det er også mulig å bake kaker, fortrinnsvis uten for høyt fettinnhold. Prøv med dine egne oppskrifter eller ferdige kakeblandinger.

Bruke brødbakemaskinen

- Ta ut brødformen og monter eltekroken i brødformen (med mindre du bruker program 12 der deigen ikke eltes).
- Ha alle ingrediensene i brødformen.
 - Ingrediensene må være romtempererte (18–23 °C) og tilsettes i den rekkefølgen som er oppgitt i oppskriften!
 - Tørrgjær skal has i til slutt og helles i en liten fordypning i melet.
 - Sukker, salt og andre krydder bør fordeles jevnt over de andre ingrediensene.
- Plasser brødformen i bakerommet.
- Lukk lokket.
- Sett støpselet i kontakten.
- Velg ønsket program og størrelse på brødet – velg skorpefarge ved behov.
- Still inn timerfunksjonen ved behov (se nedenfor).
- Trykk på START/STOP-knappen. Kolonet i displayet blinker og programmet starter.
 - Bakingen består av følgende prosesser: elting/hvile, heving, baking og å holde bakverket varmt etter at det er ferdig bakt.
 - Under eltingen lager brødbakemaskinen en summende lyd som kommer av at eltekroken roterer. Dette er helt normalt.
 - Hvis du har stilt inn timerfunksjonen, starter programmet så snart timeren har stanset (se nedenfor). Kolonet i displayet blinker og fortsetter å blinke.
 - Hvis du har valgt program 1, 2, 3, 5 eller 11, piper brødbakemaskinen gjentatte ganger når den elter for andre gang for å angi at du nå kan tilsette frukt, nøtter e.l.
 - Under bakingen kan det komme damp fra ventilasjonsåpningene i lokket. Dette er helt normalt.
 - Ikke åpne lokket før bakingen er avsluttet, da det kan påvirke kvaliteten på brødet, spesielt hevingen.
- Når programmet er avsluttet, piper brødbakemaskinen én gang. Brødbakemaskinen holder deretter brødet varmt i 1 time. Deretter piper maskinen 10 ganger før den slår seg av. Du kan også stoppe "holde varm"-funksjonen før det har gått en time, ved å trykke på og holde START/STOP-knappen inne i ca. 3 sekunder.
- Åpne lokket og ta ut brødformen. Viktig! Brødformen er svært varm etter bakingen! Bruk alltid en gryteklut eller liknende når du tar ut brødformen, og ikke sett den på en overflate som ikke tåler varmen.
- Ta støpselet ut av stikkkontakten.
- Vær oppmerksom på at eltekroken kan være klistret fast til brødet når du tar det ut fra brødformen.
- Viktig! Bruk bare plast- eller treredskeer når du tar brødet ut av brødformen, fordi slippbelegget kan bli skadet av metallredskaper.

Bruke timerfunksjonen

Brødbakemaskinen kan stilles inn slik at den starter etter en gitt tid. Du kan for eksempel stille den inn om kvelden, slik at den starter tidlig neste morgen. Trykk på TIME+ for å øke forsinkelsen med 10 minutter, og TIME- for å redusere den med 10 minutter. Angi tiden som skal gå til brødet er ferdig.

EKSEMPEL:

Klokken er 21, og du vil at brødet skal være ferdig kl. 7 neste morgen. Dette utgjør en tidsforskjell på 10 timer. Trykk på TIME+ til det står 10.00 på displayet, og trykk deretter på Start.

- Viktig! Ikke bruk lett bedervelige ingredienser, for eksempel melk eller egg, når du bruker timerfunksjonen.

Varselmeldinger

Melding	Forklaring
H:HH	Denne meldingen vises i displayet hvis temperaturen i bakerommet er for høy når du starter brødbakemaskinen. Stopp brødbakemaskinen, åpne lokket og la brødbakemaskinen avkjøles i 10–20 minutter.
E:EE	Denne meldingen vises i displayet hvis temperaturføleren er defekt når du starter brødbakemaskinen. Lever maskinen til et autorisert servicesenter.

OPPSKRIFTER

Til å begynne med bør du følge mengdene som er angitt i oppskriftene nedenfor, og være spesielt nøye med mel- og væskemengden. Følg prosedyren i avsnittet Bruke brødbakemaskinen.

Du må gjerne eksperimentere med oppskriftene. Følg rådene under Tips. Program 1 og 3 er egnet for de fleste typer brød.

Type brød	Ingredienser	Størrelse på brødet		Program	Merknader
		750 g	500 g		
Fint brød	Vann Salt Sukker Durum-mel Hvetemel Gjær	280 ml 1 ts 1 ss 120 g 750 ml 1,5 ts	180 ml 3/4 ts 3/4 ss 80 g 500 ml 1,5 tsk.	2	
Franskbrød	Vann Salt Vegetabilsk olje Hvetemel Durum-mel Sukker Gjær	280 ml 1 ts 3/4 ss 680 ml 80 ml 1 ss 1,5 ts	190 ml 1 ts. 1 ss. 500 ml 60 ml 1 spsk. 1,5 ts	1	
Rosinbrød med nøtter	Vann eller melk Smør eller margarin Salt Sukker Hvetemel Gjær Rosiner Hakkede valnøtter	280 ml 25 g ,5 ts 1 ss 680 ml 1,5 ts 50 g 50 g	180 ml 18 g ,5 ts 1 ss 450 ml 1,5 ts 35 g 20 g	1 (5)	Tilsett nøtter og rosiner etter den første eltingen (når maskinen piper). I program 5 må du ikke bruke 750 g størrelse på brødet.
Italiensk brød	Vann Salt Vegetabilsk olje Sukker Hvetemel Maismel Gjær	290 ml 1 ts 3/4 ss 1 ss 665 ml 80 g 1,5 ts	190 ml 1 ts 2/3 ss 1 ss 416 ml 50 g 1,5 ts	11	
Havrebrød	Vann Smør eller margarin Salt Brunt sukker Finmalt havremel Hvetemel Gjær	280 ml 20 g 1 ts 1 ss 120 g 580 ml 1,5 ts	180 ml 15 g 1 ts 1 ss. 80 g 375 ml 1,5 ts	1	
Brød av kjernemelk	Kjernemelk Salt Sukker Hvetemel Gjær	- - - - -	180 ml 1 ts 1 ss. 500 ml 1,5 ts	2	Kan bare bakes i størrelse 500 g, da brødet ellers vil bli for stort.
Franskbrød med helmelk	Melk Smør eller margarin Salt Sukker Hvetemel Gjær	- - - - -	180 ml 20 g 1 ts 1 ts 500 ml 1,5 ts	1	Kan bare bakes i størrelse 500 g, da brødet ellers vil bli for stort.

Type brød	Ingredienser	Størrelse på brødet		Program	Merknader
		750 g	500 g		
Brød av grovt hvetemel	Vann	360 ml	290 ml	1	
	Smør eller margarin	25 g	20 g		
	Salt	1 ts	1 ts		
	Sukker	1 ts	1 ts		
	Hvetemel	375 ml	250 ml		
	Grovt hvetemel	375 ml	250 ml		
	Gjær	2 ts	2 ts		
Rosinbrød	Vann	280 ml	180 ml	5	Tilsett nøtter og rosiner etter den første eltingen (når maskinen piper).
	Smør eller margarin	25 g	15 g		
	Salt	0,5 ts	0,5 ts		
	Honning	2 ss	1 ss		
	Hvetemel	750 ml	500 ml		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
	Rosiner / tørket frukt	50 g	40 g		
Potetbrød	Vann eller melk	260 ml	170 ml		
	Smør eller margarin	20 g	25 g		
	Egg	1	1		
	Kokte, moste poteter	120 g	80 g		
	Salt	1 ts	1 ts		
	Sukker	1,5 ss	1 ss		
	Hvetemel	665 ml	440 ml		
	Gjær	2 ts	2 ts		
Helkornbrød	Vann	280 ml	180 ml	2	Tørket surdeig gir bedre konsistens på brødet
	Salt	1 ts	1 ts		
	Tørket surdeig	20 g	15 g		
	Hvetemel	750 ml	500 ml		
	Sukker	1 ss	3/4 ss		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
Grahambrød	Vann	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 ts	1 ts		
	Smør eller margarin	20 g	15 g		
	Honning	1 ss	1 ss		
	Eddik	3/4 ts	3/4 ts		
	Grahammel	750 ml	500 ml		
	Gjær	2 ts	2 ts		
Løkbrod	Vann	290 ml	180 ml	1	
	Salt	1 ts	1 ts		
	Sukker	1,5 ss	1 ss		
	Stekt løk	30 g	20 g		
	Hvetemel	750 ml	500 ml		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
Eplekake med nøtter	Egg	1	-	4	
	Melk	80 ml			
	Olje	2 ss			
	Sukker	125 ml			
	Skrelte, revne epler	250 ml			
	Hakkede valnøtter	125 ml			
	Hvetemel	500 ml			
	Natron	1 ts			
	Bakepulver	1 ts			
	Salt	0,5 ts			
	Revet muskatnøtt	0,5 ts			
	Kanel	0,5 ts			

Type brød	Ingredienser	Størrelse på brødet		Program	Merknader
		750 g	500 g		
Banankake med nøtter	Melk	120 ml	-	4	
	Olje	4 ss			
	Modne, moste bananer	250 ml			
	Egg	2			
	Sukker	125 ml			
	Brunt sukker	125 ml			
	Hakkede valnøtter	125 ml			
	Hvetemel	500 ml			
	Bakepulver	2 ts			
	Salt	2 ts			
Femkornsbrød	Vann	270 ml	180 ml	3	
	Smør eller margarin	15 g	10 g		
	Salt	1 ts	2/3 ts		
	Sukker	1,5 ss	1 ss		
	Eddik	1 ss	2/3 ss		
	Grovt hvetemel	580 ml	330 ml		
	Femkornsblending	190 ml	250 ml		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
Bayersk helkornbrød	Vann	250 ml	170 ml	3	Du kan også bruke koriander, fennikel eller anisfrø i stedet for karve.
	Grovt hvetemel	580 ml	330 ml		
	Rugmel	165 ml	165 ml		
	Kokte, moste poteter	100 g	60 g		
	Karve	0,5 ts	0,5 ts		
	Gjær	2 ts	2 ts		
Maisbrød	Vann	270 ml	150 ml	3	
	Grovt hvetemel	160 ml	125 ml		
	Rugmel	160 ml	125 ml		
	Grovt rugmel	30 g	20 g		
	Speltmel	30 g	20 g		
	Bokhvetemel	25 g	20 g		
	Solsikkefrø	35 g	20 g		
	Gresskarfrø	35 g	20 g		
	Linfrø	1 ss	2/3 ss		
	Sesamfrø	1 ss	2/3 ss		
	Salt	1 ts	1 ts		
	Honning	1 ss	2/3 ss		
	Gjær	2 ts	2 ts		
	Brød bakt på speltmel	Kjernemelk	300 ml		
Speltmel		330 ml	250 ml		
Rugmel		250 ml	160 ml		
Grovt speltmel		250 ml	160 ml		
Solsikkefrø		50 g	40 g		
Salt		1 ts	1 ts		
Sukker		1 ss	1 ss		
Gjær		2 ts	2 ts		
Yoghurtbrød	Vann eller melk	180 ml	120 ml	1	
	Yoghurt	120 ml	80 ml		
	Salt	1 ts	1 ts		
	Sukker	1 ss	1 ss		
	Eddik	3/4 ss	3/4 ss		
	Grovt hvetemel	750 ml	500 ml		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
Klibrød	Vann	270 ml	180 ml	3	
	Smør eller margarin	25 g	18 g		
	Salt	1 ts	1 ts		
	Sukker	1 ss	1 ss		
	Hvetekli	50 g	40 g		
	Hvetekorn	1 ss	1 ss		
	Grovt hvetemel	750 ml	500 ml		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		

Type brød	Ingredienser	Størrelse på brødet		Program	Merknader
		750 g	500 g		
Brød av grovt hvetemel	Vann	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 ts	1 ts		
	Honning	1 ss	1 ss		
	Grovt hvetemel	750 ml	500 ml		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
Hvetebrød	Vann	270 ml	180 ml	3	
	Salt	1 ts	1 ts		
	Vegetabilsk olje	1 ss	1 ss		
	Honning	3/4 ts	3/4 ts		
	Betesirup	3/4 ts	3/4 ts		
	Grovt hvetemel	750 ml	500 ml		
	Glutenmel	3/4 ss	3/4 ss		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		
Ølbrød	Vann	150 ml	100 ml	1	
	Øl	150 ml	100 ml		
	Grovt hvetemel	180 g	120 g		
	Bokhvetemel	135 g	80 g		
	Speltmel	135 g	80 g		
	Salt	1 ts	1 ts		
	Sesamfrø	35 g	20 g		
	Gjær	1,5 ts	1,5 ts		

RENGJØRING

Når du rengjør brødbakemaskinen, bør du følge punktene nedenfor:

- Slå av brødbakemaskinen, ta støpselet ut av kontakten og la maskinen avkjøles før rengjøring.
- Ikke bruk skurepulver, stålborster eller andre sterke rengjøringsmidler for å rengjøre brødbakemaskinen utvendig og innvendig, da disse kan ripe opp overflaten. Slippbelegget i brødformen vil bli ødelagt hvis det ripes eller sprekker.
- I stedet skal du bruke en klut oppvridd i vann. Tilsett litt rengjøringsmiddel dersom brødbakemaskinen er svært skitten.
- Hvis du har problemer med å ta ut eltekroken, kan du helle litt vann i brødformen og la det stå en stund.

FØR DU

LEVERER BRØDBAKEMASKINEN TIL REPARASJON

Hvis du har problemer, kan du lese følgende punkter før du ev. tar kontakt med en serviceperson.

Hvis du fortsatt ikke er fornøyd med resultatene, skal du kontakte en serviceperson.

Problem

Brødet heves ikke

Mulig løsning

Bruk en type mel som hever godt. Sammalt hvete og rugmel hever ikke så mye som andre meltyper.
 Bruk mel med høyt gluteninnhold.
 Bruk fersk tørrgjær. Tilsett gjæren til slutt og hold den unna væske, salt og sukker.
 Bruk mer væske (ca. 30 ml).
 Ingrediensene er ikke veid korrekt, eller det mangler ingredienser.
 Bruk mindre salt.
 Bruk romtempererte ingredienser.

Brødet synker sammen på midten

Reduser væskeinnholdet i deigen.
 Tilsett 1/2 teskje salt eller 1 spiseskje mel.

Brødet hever for mye og setter seg fast i lokket

Bruk 1/2 teskje mindre gjær.
 Bruk mindre mengder av alle ingrediensene.
 Bruk 1 teskje mindre vann.
 Bruk 1/4 teskje mer salt.

Brødet gjennomstekes ikke

Reduser væskeinnholdet i deigen.
 Elt mer hvis du bruker grovt mel. Stopp brødbakemaskinen etter den første eltingen og hevingen og start fra begynnelsen, som om du baker et nytt brød. Dette gjør deigen mer luftig.

Brødet er for tungt eller har ujevn overflate.

Tilsett mer vann.
 Oppbevar melet i en lufttett beholder.

Det er for mange hull i brødet

Reduser væskeinnholdet i deigen.
 Bruk 1/8 teskje mindre gjær.

Brødet er ikke salt nok

Bruk 1/4 teskje mer salt.

MILJØTIPS

Når et elektronisk apparat ikke fungerer lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte i henhold til lokale forskrifter. I de fleste tilfeller kan slike produkter leveres til din lokale gjenvinningsstasjon.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke

- dersom bruksanvisningen ikke er fulgt.
- dersom det er foretatt uautoriserte inngrep i apparatet.
- dersom apparatet er blitt uheldig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte.
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømnettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Det tas forbehold om trykkfeil.

FI

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta leipäkoneestasi. Lue turvaohjeet erityisen huolellisesti. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä leipäkoneen eri toimintoihin myöhemminkin.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

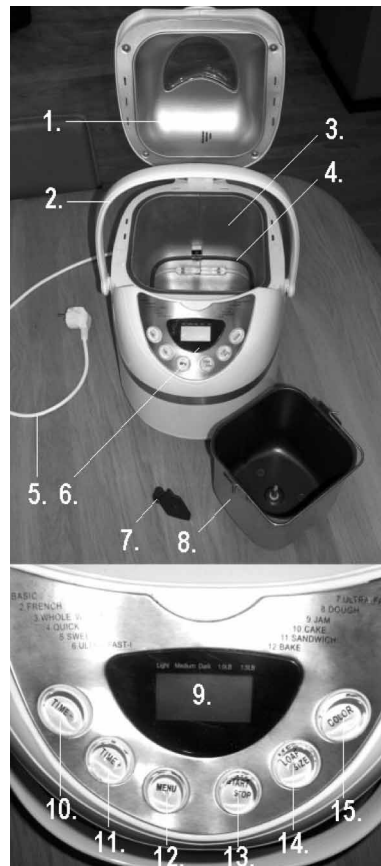
- Leipäkoneetta saa käyttää vain sen alkuperäiseen tarkoitukseen.
- Tätä leipäkoneetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön tai ulkokäyttöön.
- Älä käytä leipäkoneetta, jos sen virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut esimerkiksi voimakkaan iskun seurauksena.
- Leipäkone voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V ja taajuus 50 Hz.
- Älä tuki tai peitä leipäkoneen tuuletusaukkoja.
- Älä käytä leipäkoneetta tyhjänä.
- Älä upota leipäkoneetta tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä käytä laitetta märin tai kostein käsin.
- Leipäkoneetta ja johtoa ei saa altistaa voimakkaalle kuumuudelle, suoralle auringonvalolle, kosteudelle, teräville kulmille tai vastaaville.
- Älä päästä johtoa riippumaan tason reunan ylitse, ja pidä se poissa kuumien esineiden ja liekkien läheltä.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisäosia.
- Älä jätä leipäkoneetta valvomatta ja huolehdi, etteivät lapset pääse laitteen lähelle silloin, kun se on käynnissä.
- Paistovuoka, kuumennusvastus ja paistopesä kuumenevat voimakkaasti leivonnan aikana. Älä koske niihin, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet!
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen, kun puhdistat tai vaihdat lisäosia tai jos leipäkone ei toimi normaalisti. Ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta, katkaise leipäkoneesta virta painamalla START/STOP-painiketta.
- Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Älä koskaan yritä korjata leipäkoneetta itse.
- Jos laite, virtajohto tai virtapistoke on korjattava, vie laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Jos laitteen korjaa joku muu kuin huoltoliikkeen edustaja, takuu ei ole enää voimassa. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos takuu korvaa korjauksen.

LEIPÄKONEEN OSAT

1. Kansi
2. Kantokahva
3. Paistopesä
4. Kuumennusvastus
5. Johto ja pistoke
6. Ohjauspaneeli
7. Taikinasekoitin
8. Paistovuoka
9. Näyttö

Ohjauspaneelin painikkeet:

10. TIME- -painike (ajan vähentäminen)
11. TIME+ -painike (ajan lisäys)
12. MENU-painike (ohjelma)
13. START/STOP-painike
14. LEIVÄN KOKO
15. VÄRI (kuori)

**LEIPÄKONEEN VALMISTELEMINEN**

Kaikki leipäkoneet on tarkistettu tehtaassa. Kun olet purkanut leipäkoneen pakkauksesta, tarkista kuitenkin turvallisuussyistä huolellisesti, ettei leipäkone ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos leipäkoneessa on vaurioita, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit sen. Älä käytä leipäkoneetta, ennen kuin valtuutettu huoltoliike on tarkistanut sen kunnon.

Tarkista ennen leipäkoneen käyttämistä, että olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit sekä sisä- että ulkopuolelta.

Ennen leipäkoneen ensimmäistä käyttökertaa Paistovuolan tarttumaton pinnote on puhdistettava ennen käyttöä.

- Irrota paistovuoka (8) paistopesästä (3) kääntämällä sitä kevyesti vastapäivään ja nostamalla se ulos.
- Puhdista paistopesä, kuumennusvastus (4) ja paistovuoka.
- Laita pistoke pistorasiaan. Leipäkone antaa pitkän äänimerkin ja näyttössä (9) näkyy 1 3:00. Se tarkoittaa, että ohjelma 1 on valittuna ja paistoaika on kolme tuntia.
- Voitele paistovuolan sisäpuoli voilla tai öljyllä ja aseta se paistopesään (paistovuoka on kierrettävä paikalleen).
- Paina MENU-painiketta (12) toistuvasti, kunnes näyttössä näkyy 12 1:00 (ohjelma 12, paistoaika 1 tunti). Kytke leipäkoneeseen virta painamalla START/STOP-painiketta (13). Leipäkone alkaa leipoa.
- Anna paistovuolan leipoa tyhjänä noin 10 minuuttia.
- Katkaise leipäkoneesta virta painamalla START/STOP-painiketta noin kolme sekuntia, kunnes leipäkone antaa äänimerkin. Leipäkoneesta on nyt katkaistu virta. Avaa kansi ja anna paistovuolan jäähtyä. Huomaa, että näyttö palaa tilaan 1 3:00, kun leipäkoneesta on katkaistu virta.
- Puhdista paistopesä, kuumennusvastus ja paistovuoka uudelleen.

LEIPÄKONEEN KÄYTTÄMINEN

Painikkeiden toiminnot

Ohjauspaneelin (6) painikkeista löytyvät seuraavat toiminnot:

PAINIKE TOIMINTO

TIME- (10) ja TIME+ (11)	Käytetään ajastusajan asettamiseen. Ei toimi ohjelmissa 6 ja 7.
MENU (12)	Käytetään leipäkoneen 12 ohjelman valitsemiseen. Nykyinen ohjelma näkyy näytössä.
START/STOP (13)	Käynnistää tai pysäyttää valitun ohjelman. Paina painiketta noin sekunnin ajan, kun haluat käynnistää ohjelman ja noin kolme sekuntia, kun haluat pysäyttää ohjelman.
LOAF SIZE (14)	Käytetään leivän koon määrittämiseen. Voit valita noin 500 g:n ja noin 750 g:n välillä paistovuokaan asetettujen ainesmäärien mukaan. (Kohdassa "Reseptit" on lisätietoja ainesmääristä kummallekin leipäkoolle). Nuoli osoittaa valitun asetuksen näytössä. Huomaa! Tämä painike ei toimi ohjelmissa 4, 6, 7, 8, 9, 10 ja 12.
COLOR (15)	Käytetään leivänkuoren tummuuden valitsemiseen. Voit valita vaalean (Light), tavallisen (Medium) tai tumman (Dark) kuoren. Nuoli osoittaa valitun asetuksen näytössä. Huomaa! Tämä painike ei toimi ohjelmissa 8–12.

Leipäkoneen ohjelmat

Leipäkoneessa on seuraavat ohjelmat. Ohjelmat ja ohjelmien numerot ovat kannessa, joten näet ne helposti leipäkoneetta käyttäessäsi.

Nro.	Ohjelman nimi	Käyttö	Kesto
1	BASIC	Perusleipätaikinan alustus, kohotus ja paisto	3 h
2	FRENCH	Alustus, kohotus ja paisto, pitempi kohotusvaihe	3 h 50 m
3	WHOLE WHEAT	Täysjyväleipätaikinan alustus, kohotus ja paisto	3 h 40 m
4	QUICK	Alustus, kohotus ja paisto, käytetään leivinjauhetta	1 h 40 m
5	SWEET	Kakun tai makean leipätaikinan alustus, kohotus ja paisto	2 h 55 m
6	ULTRA FAST I	500 g:n leipätaikinan alustus, kohotus ja paisto lyhyessä ajassa	0 h 58 m
7	ULTRA FAST II	750 g:n leipätaikinan alustus, kohotus ja paisto lyhyessä ajassa	0 h 58 m
8	DOUGH	Enintään 650 g:n taikinan alustus ja kohotus, ei paistoa	1 h 30 m
9	JAM	Kakkutaikinan alustus, kohotus ja paisto, käytetään leivinjauhetta	1 h 20 m
10	CAKE	Kakkutaikinan alustus, kohotus ja paisto, käytetään leivinjauhetta	2 h 50 m
11	SANDWICH	Voileipätaikinan alustus, kohotus ja paisto	3 h
12	BAKE	Paisto ilman alustusta ja kohotusta	1 h

Vinkkejä

Ainekset

Hiiva

- Paras lopputulos saavutetaan kuivahiivaa käyttämällä. Käytä nopeavaikutteista kuivahiivaa, kun käytät ohjelmia 6 ja 7.
- Jos käytät tuorehiivaa, se on liuotettava nesteeseen, ennen kuin se sekoitetaan muiden aineiden joukkoon. Huomaa! Jos käytät tuorehiivaa, ajastustoimintoa ei voi käyttää, sillä kohoaminen alkaa välittömästi.
- Hiiva on paras käyttää noin 37° C:n lämpöisenä. Käyminen alkaa, kun hiiva joutuu kosketuksiin nesteen kanssa.

Siemenet

- Siemenet, jyvät, pähkinät jne. lisäävät leivän ravintoarvoa ja parantavat sen makua.

Jauhot

- Voit käyttää mitä tahansa jauhoa, jonka gluteenipitoisuus on korkea. Valittu jauhotyyppi vaikuttaa leivän koostumukseen, ulkonäköön ja makuun. Vehnä jauho kohoaa eniten, kun taas ruisjauho ja täysjyväjauho kohoavat vähiten.
- Leipomista helpottaa, jos kokeilet jauhosekoitusta, johon tarvitsee lisätä vain vesi ja hiiva. Huomaa! Jos leipä valmistetaan valmiista seoksesta, jauhoja saa käyttää korkeintaan 650 g.
- Kun jauhot sekoitetaan veteen, muodostuu gluteenia ja leivästä tulee ilmavaa. Mitä suurempi jauhon gluteenipitoisuus, sitä suurempi leipä.

Suola

- Suola käynnistää käymisprosessin ja tekee taikinasta notkeaa.

Voi/öljy

- Voi tai öljy antaa leivälle täyteläisen maun ja tekee siitä notkeaa.

Sokeri

- Sokeri jouduttaa kohoamista ja tekee leivästä maukasta. Se myös tekee leivästä pehmeää ja sen pinnasta ruskean.
- Voit käyttää myös hunajaa sokerin sijasta.

Neste

- Vettä ja maito- ja piimätuotteita voidaan käyttää leivonnassa. Maito parantaa leivän makua ja tekee sen kuoresta rapean, mutta jos käytetään pelkästään maitoa, leivästä tulee hieman pienempi.

Leivontaohjeita

Jos leipä leivotaan välittömästi

- Nesteen on oltava kädenlämpöistä (noin 37° C), jotta käymisprosessi alkaa välittömästi.
- Jyväleivän jyviä on keitettävä muutaman minuutin ajan, jotta ne pehmenevät.
- Voit myös käyttää tuorehiivaa kuivahiivan sijasta.
- Kakut on leivottava heti.

Jos leipä leivotaan ajastintoimintoa käyttämällä

- Nesteen on oltava huoneenlämpöistä.
- Varmista, että hiiva ei pääse kosketuksiin nesteen kanssa, muutoin käyminen alkaa liian aikaisin. Kaada neste paistovuokaan ja aseta hiiva päällimmäiseksi.
- Jyväleivän siemeniä tai jyviä ei tarvitse keittää, mutta niitä voi liottaa nesteessä.

Vinkkejä

- Älä koskaan täytä paistovuokaa liian täyteen, sillä taikina laajenee kohotessaan.
- Jos käytät valmistaikinaa, se voidaan paistaa laitteessa ilman alustusta ja kohotusta (käytä ohjelmaa 12).
- Jos haluat sekoittaa taikinan (esim. sämpylä- tai pizzataikinan) ja paistaa sen tavallisessa uunissa, voit käyttää ohjelmaa 8.
- Leipäkone soveltuu parhaiten leivän leivontaan, mutta sillä voi paistaa myös kakkuja (mielellään ilman liiallista rasvaa). Kokeile omia reseptejasi tai valmiita kakkujauheseoksia.

Leipäkoneen käyttäminen

- Irrota paistovuoka ja aseta taikinasekoitin paistovuokaan (ellet käytä ohjelmaa 12, jolloin taikinaa ei alusteta).
- Aseta ainekset paistovuokaan.
 - Aineiden on oltava huoneenlämpöisiä (18–23° C) ja ne on lisättävä vuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä!
 - Kuivahiiva on lisättävä viimeisenä ja asetettava jauhojen keskelle tehtyyn pieneen koloon.
 - Sokeri, suola ja muut mausteet on ripoteltava tasaisesti muiden aineksien päälle.
- Aseta paistovuokra paistopesään.
- Sulje kansi.
- Kytke johto seinään.
- Valitse haluttu ohjelma sekä tarvittaessa leivän koko ja kuoren väri.
- Aseta tarvittaessa aika ajastimeen (ks. jäljempänä).
- Paina START/STOP-painiketta. Näytössä oleva kaksoispiste vilkkuu ja ohjelma käynnistyy.
 - Leivonta muodostuu seuraavista vaiheista: alustus/lepo, kohotus, paisto ja lämpimänäpito, kun leivonta on päättynyt.
 - Alustuksen aikana leipäkone hurisee, kun taikinasekoitin pyörii. Se on täysin normaalia.
 - Jos olet asettanut ajastuksen, ohjelma käynnistyy, kun ajastin on pysähtynyt (ks. jäljempänä). Näytössä oleva kaksoispiste jatkaa vilkkumista.
 - Jos olet valinnut jonkin ohjelmista 1, 2, 3, 5 tai 11, leipäkone antaa useita äänimerkkejä toisella alustuskerralla ilmaisten, että hedelmät tai pähkinät jne. voidaan lisätä.
 - Leivonnan aikana höyryä voi nousta kannen tuuletusaikoista. Se on täysin normaalia.
 - Älä avaa kantta, ennen kuin leivonta on päättynyt, sillä se voi vaikuttaa leivän laatuun, erityisesti sen kohoamiseen.
- Kun ohjelma on päättynyt, leipäkone antaa yhden äänimerkin. Sen jälkeen leipäkone pitää leivän lämpimänä tunnin ajan, minkä jälkeen se antaa kymmenen äänimerkkiä ja virta katkeaa. Voit katkaista lämpimänäpitovaiheen jo aiemmin painamalla START/STOP-painiketta noin kolme sekuntia.
- Avaa kansi ja irrota paistovuoka.

Tärkeää! Paistovuoka on kuuma paiston jälkeen! Käytä aina uunikinnasta tai vastaavaa, kun irrotat paistovuokan äläkä aseta paistovuokaa alustalle, joka voi vaurioitua kuumuudesta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Huomaa, että taikinasekoitin voi tarttua leipään, kun irrotat sitä vuosta!
- Tärkeää! Käytä leivän irrottamiseen vain muovisia tai puisia työvälineitä, sillä metalliset työvälineet voivat naarmuttaa tarttumaton pinnoitetta.

Ajastimen käyttäminen

Leipäkone voidaan asettaa käynnistymään viiveellä. Voit esimerkiksi illalla asettaa laitteen käynnistymään seuraavana aamuna. Paina TIME+-painiketta lisätäksesi viivettä 10 minuutilla ja TIME--painiketta vähentääksesi sitä 10 minuutilla. Syötä aika niin, että leipä on valmis haluamasi hetkenä.

ESIMERKKI:

Kello on illalla 21.00, ja haluat leivän olevan valmis seuraavana aamuna kello 07.00. Aikaero on 10 tuntia, joten paina TIME+-painiketta, kunnes näytössä näkyy 10.00, ja paina sitten Start-painiketta.

- Tärkeää! Älä käytä pilaantuvia aineksia, kuten maitoa tai munia, kun käytät ajastinta.

Virheilmoitukset

Ilmoitus	Merkitys
H:HH	Tämä ilmoitus näkyy näytössä käynnistäessäsi leipäkoneen, jos paistopesän lämpötila on liian korkea. Pysäytä leipäkone, avaa kansi ja anna leipäkoneen jäähtyä 10–20 minuuttia.
E:EE	Tämä ilmoitus näkyy näytössä käynnistäessäsi leipäkoneen, jos lämpöanturi on viallinen. Vie laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoiliikkeeseen.

RESEPTIT

Noudata aluksi seuraavissa resepteissä ilmoitettuja määriä ja ole erityisen huolellinen jauhojen ja nesteiden määrän kanssa. Noudata kohdassa "Leipäkoneen käyttäminen" annettuja ohjeita.

Voit vapaasti muunnella reseptejä. Noudata kohdassa "Vinkkejä" annettuja ohjeita. Ohjelmat 1 ja 3 sopivat tavallisimmille leipätyypeille.

Leipätyyppi	Ainekset	Leivän koko		Ohjelma	Huomioitavaa
		750 g	500 g		
Vaalea leipä	Vettä Suolaa Sokeria Durumjauhoja Vehnäjauhoja Hiivaa	280 ml 1 tl 1 rkl 120 g 750 ml 1,5 tl	180 ml 3/4 tl 3/4 rkl 80 g 500 ml 1,5 tl	2	
Ranskanleipä	Vettä Suolaa Kasviöljyä Vehnäjauhoja Durumjauhoja Sokeria Hiivaa	280 ml 1 tl 3/4 rkl 680 ml 80 ml 1 rkl 1,5 tl	190 ml 1 tl 1 rkl 500 ml 60 ml 1 rkl 1,5 tl	1	
Rusinpähkinälimppu	Vettä tai maitoa Voita tai margariinia Suolaa Sokeria Vehnäjauhoja Hiivaa Rusinoita Pilkottuja pähkinöitä	280 ml 25 g 0,5 tl 1 rkl 680 ml 1,5 tl 50 g 50 g	180 ml 18 g 0,5 tl 1 rkl 450 ml 1,5 tl 35 g 20 g	1 (5)	Lisää rusinat ja pähkinät ensimmäisen alustuksen jälkeen, kun laite antaa äänimerkin. Jos käytät ohjelmaa 5, et saa käyttää 750 g:n kokoa.
Italialainen leipä	Vettä Suolaa Kasviöljyä Sokeria Vehnäjauhoja Maissijauhoja Hiivaa	290 ml 1 tl 3/4 rkl 1 rkl 665 ml 80 g 1,5 tl	190 ml 1 tl 2/3 rkl 1 rkl 416 ml 50 g 1,5 tl	11	
Kauraleipä	Vettä Voita tai margariinia Suolaa Fariinisokeria Hienoksi jauhettuja kaurahiutaleita Vehnäjauhoja Hiivaa	280 ml 20 g 1 tl 1 rkl 120 g 580 ml 1,5 tl	180 ml 15 g 1 tl 1 rkl 80 g 375 ml 1,5 tl	1	
Kirnupiimäleipä	Kirnupiimää Suolaa Sokeria Vehnäjauhoja Hiivaa	- - - - -	180 ml 1 tl 1 rkl 500 ml 1,5 tl	2	500 g:n kokoisena, muuten leivästä tulee liian suuri.
Täysmaitoon tehty ranskanleipä	Maitoa Voita tai margariinia Suolaa Sokeria Vehnäjauhoja Hiivaa	- - - - -	180 ml 20 g 1 tl 1 tl 500 ml 1,5 tl	1	500 g:n kokoisena, muuten leivästä tulee liian suuri.

Leipätyyppi	Ainekset	Leivän koko		Ohjelma	Huomioitavaa
		750 g	500 g		
Vehnäleipä karkeista vehnä jauhoista	Vettä Voita tai margariinia Suolaa Sokeria Vehnäjauhoja Karkeita vehnä jauhoja Hiivaa	360 ml 25 g 1 tl 1 tl 375 ml 375 ml 2 tl	290 ml 20 g 1 tl 1 tl 250 ml 250 ml 2 tl	1	
Rusinaleipä	Vettä Voita tai margariinia Suolaa Hunajaa Vehnäjauhoja Hiivaa Rusinoita / kuivattuja hedelmiä	280 ml 25 g ,5 tl 2 rkl 750 ml 1,5 tl 50 g	180 ml 15 g ,5 tl 1 rkl 500 ml 1,5 tl 40 g	5	Lisää rusinat ja pähkinät ensimmäisen alustuksen jälkeen, kun laite antaa äänimerkin.
Perunaleipä	Vettä tai maitoa Voita tai margariinia Munia Keitettyjä, soseutettuja perunoita Suolaa Sokeria Vehnäjauhoja Hiivaa	260 ml 20 g 1 120 g 1 tl 1,5 rkl 665 ml 2 tl	170 ml 25 g 1 80 g 1 tl 1 rkl 440 ml 2 tl		
Täysjyväleipä	Vettä Suolaa Kuivatettua hapantaikinaa Vehnäjauhoja Sokeria Hiivaa	280 ml 1 tl 20 g 750 ml 1 rkl 1,5 tl	180 ml 1 tl 15 g 500 ml 3/4 rkl 1,5 tl	2	Kuivatettu hapantaikina parantaa leivän koostumusta
Grahamleipä	Vettä Suolaa Voita tai margariinia Hunajaa Viinietikkaa Grahamjauhoja Hiivaa	270 ml 1 tl 20 g 1 rkl 3/4 tl 750 ml 2 tl	170 ml 1 tl 15 g 1 rkl 3/4 tl 500 ml 2 tl	3	
Sipulileipä	Vettä Suolaa Sokeria Paistettuja sipuleita Vehnäjauhoja Hiivaa	290 ml 1 tl 1,5 rkl 30 g 750 ml 1,5 tl	180 ml 1 tl 1 rkl 20 g 500 ml 1,5 tl	1	
Omenapähkinäkakku	Munia Maitoa Öljyä Sokeria Kuorittua, raastettua omenaa Pilkottuja pähkinöitä Vehnäjauhoja Ruokasoodaa Leivin jauhetta Suolaa Raastettua muskottipähkinää Kanelia	1 80 ml 2 rkl 125 ml 250 ml 125 ml 500 ml 1 tl 1 tl 0,5 tl 0,5 tl 0,5 tl	-	4	

Leipätyyppi	Ainekset	Leivän koko		Ohjelma	Huomioitavaa
		750 g	500 g		
Banaanipähkinäkakku	Maitoa Öljyä Kypsiä, soseutettuja banaaneita Munia Sokeria Fariinisokeria Pilkottuja pähkinöitä Vehnäjauhoja Leivinjauhetta Suolaa	120 ml 4 rkl 250 ml 2 125 ml 125 ml 125 ml 500 ml 2 tl 2 tl	-	4	
Viiden jyvän leipä	Vettä Voita tai margariinia Suolaa Sokeria Viinietikkaa Karkeita vehnäjauhoja Viiden jyvän sekoitusta Hiivaa	270 ml 15 g 1 tl 1,5 rkl 1 rkl 580 ml 190 ml 1,5 tl	180 ml 10 g 2/3 tl 1 rkl 2/3 rkl 330 ml 250 ml 1,5 tl	3	
Baijerilainen täysjyväleipä	Vettä Karkeita vehnäjauhoja Ruisjauhoja Keitettyjä, soseutettuja perunoita Kuminaa Hiivaa	250 ml 580 ml 165 ml 100 g 0,5 tl 2 tl	170 ml 330 ml 165 ml 60 g 0,5 tl 2 tl	3	Voit käyttää myös korianteria, fenkolia tai anikseniemeniä kuminan sijasta.
Maissileipä	Vettä Karkeita vehnäjauhoja Ruisjauhoja Karkeita ruisjauhoja Spelttijauhoja Tattarijauhoja Auringonkukansiemeniä Kurpitsansiemeniä Pellavansiemeniä Seesaminsieneniä Suolaa Hunajaa Hiivaa	270 ml 160 ml 160 ml 30 g 30 g 25 g 35 g 35 g 1 rkl 1 rkl 1 tl 1 rkl 2 tl	150 ml 125 ml 125 ml 20 g 20 g 20 g 20 g 20 g 2/3 rkl 2/3 rkl 1 tl 2/3 rkl 2 tl	3	
Spelttileipä	Kirrupiimää Spelttijauhoja Ruisjauhoja Karkeita spelttijauhoja Auringonkukansiemeniä Suolaa Sokeria Hiivaa	300 ml 330 ml 250 ml 250 ml 50 g 1 tl 1 rkl 2 tl	200 ml 250 ml 160 ml 160 ml 40 g 1 tl 1 rkl 2 tl	1	Avaa kansi ennen viimeistä kohotusvaihetta ja kostuta taikinaa kädenlämpöisellä vedellä.
Jogurttileipä	Vettä tai maitoa Jogurttia Suolaa Sokeria Viinietikkaa Karkeita vehnäjauhoja Hiivaa	180 ml 120 ml 1 tl 1 rkl 3/4 rkl 750 ml 1,5 tl	120 ml 80 ml 1 tl 1 rkl 3/4 rkl 500 ml 1,5 tl	1	
Leseleipä	Vettä Voita tai margariinia Suolaa Sokeria Vehnänleseitä Vehnänsiemeniä Karkeita vehnäjauhoja Hiivaa	270 ml 25 g 1 tl 1 rkl 50 g 1 rkl 750 ml 1,5 tl	180 ml 18 g 1 tl 1 rkl 40 g 1 rkl 500 ml 1,5 tl	3	

Leipätyyppi	Ainekset	Leivän koko		Ohjelma	Huomioitavaa
		750 g	500 g		
Vehnäleipä karkeista vehnäjauhoista	Vettä	270 ml	170 ml	3	
	Suolaa	1 tl	1 tl		
	Hunajaa	1 rkl	1 rkl		
	Karkeita vehnäjauhoja	750 ml	500 ml		
	Hiivaa	1,5 tl	1,5 tl		
Vehnäleipä	Vettä	270 ml	180 ml	3	
	Suolaa	1 tl	1 tl		
	Kasviöljyä	1 rkl	1 rkl		
	Hunajaa	3/4 tl	3/4 tl		
	Juurikassiirappia	3/4 tl	3/4 tl		
	Karkeita vehnäjauhoja	750 ml	500 ml		
	Gluteenijauhoja	3/4 rkl	3/4 rkl		
Hiivaa	1,5 tl	1,5 tl			
Olutleipä Vettä	Vettä	150 ml	100 ml	1	
	Olutta	150 ml	100 ml		
	Karkeita vehnäjauhoja	180 g	120 g		
	Tattarijauhoja	135 g	80 g		
	Spelttijauhoja	135 g	80 g		
	Suolaa	1 tl	1 tl		
	Seesaminsiemeniä	35 g	20 g		
Hiivaa	1,5 tl	1,5 tl			

PUHDISTUS

Puhdista leipäkone seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Katkaise virta leipäkoneesta, irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että leipäkone on täysin jäähtynyt ennen puhdistusta.
- Älä koskaan puhdista leipäkoneen sisä- tai ulkopintaa hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla voimakkailla puhdistusaineilla puhdistustuotteilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja. Paistovuoaan tarttumaton pinnoite ei toimi, jos se on naarmuuntunut tai halkeillut.
- Puhdista leipäkone kostutetulla liinalla ja lisää siihen puhdistusainetta, jos leipäkone on erittäin likainen.
- Jos taikinasekoitin on hankala irrottaa, voit kaataa hieman vettä paistovuokaan ja antaa sen liota.

Ongelma

Leipä ei kohoa

Mahdollinen ratkaisu

Käytä hyvin kohoavia jauhoja. Täysjyväjauhot ja ruisjauhot eivät kohoa yhtä hyvin kuin muut jauholaadut.

Käytä jauhoa, jonka gluteenipitoisuus on korkea.

Käytä kuivahiivaa, lisää hiiva viimeisenä ja pidä se erossa nesteestä, suolasta ja sokerista.

Käytä enemmän nestettä (n. 30 ml).

Ainekset on punnittu väärin tai aineksia puuttuu.

Käytä vähemmän suolaa.

Varmista, että ainekset ovat huoneenlämpöisiä.

Leipä vajoaa keskeltä.

Vähennä nesteen määrää taikinassa.

Lisää 1/2 tl suolaa tai 1 rkl jauhoja.

Leipä kohoaa liikaa ja tarttuu kanteen

Käytä 1/2 tl vähemmän hiivaa.

Käytä kaikkia aineksia vähemmän.

Käytä 1 tl vähemmän vettä.

Käytä 1/4 tl enemmän suolaa.

Leipä ei kypsy läpikotaisin.

Vähennä nesteen määrää taikinassa.

Tee lisäalustus, jos jauhot ovat karkeita. Pysäytä leipäkone ensimmäisen alustuksen ja kohotuksen jälkeen ja aloita alusta ikään kuin kyseessä olisi uusi leipä. Tämä tekee taikinasta ilmavampaa.

Leipä on liian raskasta tai siinä on epätasainen pinta.

Lisää vettä.

Säilytä jauhoja ilmatiiviissä astiassa.

Leivässä on liikaa reikiä.

Vähennä nesteen määrää taikinassa.

Käytä 1/8 tl vähemmän hiivaa.

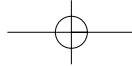
Leipä ei ole tarpeeksi suolaista.

Käytä 1/4 tl enemmän suolaa.

ENNEN LEIPÄKONEEN TOIMITTAMISTA HUOLTOLIIKKEESEEN

Jos sinulla on leivontaongelmia, tarkista seuraavat kohdat huolellisesti, ennen kuin soitat huoltoliikkeeseen.

Jos lopputulos ei vielä kukaan parane, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.



YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Sähkölaitteet voidaan yleensä toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

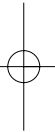
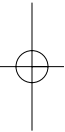
- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.



UK

INTRODUCTION

To get the best out of your new breadmaker, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Pay particular attention to the safety measures. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the breadmaker.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

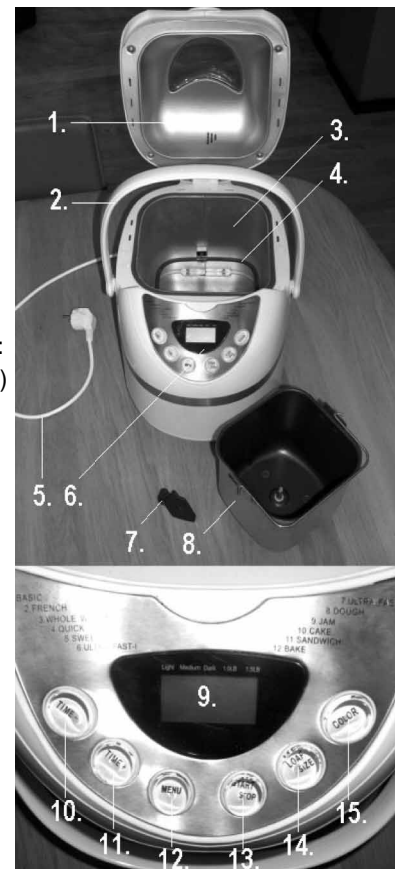
- The breadmaker may only be used for its original purpose.
- This breadmaker is not suitable for commercial or outdoor use.
- Do not use the breadmaker if the cord or plug is damaged, if it is not functioning properly, or if it has been damaged by a heavy impact or similar.
- The breadmaker may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- Do not block or cover the ventilation openings on the breadmaker.
- Do not switch the breadmaker on when it is empty.
- The breadmaker or cord must not be submerged in water or any other liquid. Do not use the appliance if your hands are wet or damp.
- The breadmaker and cord must not be exposed to strong heat, direct sunlight, humidity, sharp edges or similar.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- Never leave the breadmaker unattended when in use and keep an eye on children.
- The baking pan, heating element and baking chamber become very hot during baking. Do not touch them before they have cooled down completely!
- Remove the plug from the socket after use, when cleaning or replacing accessories or if the breadmaker does not function normally. Switch the breadmaker off using the START/STOP button before unplugging it.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Never try to repair the breadmaker yourself.
- If the breadmaker, cord or plug needs to be repaired, it should be taken to an authorised service centre. If the appliance is subjected to unauthorised repairs, the guarantee will become void. Contact your retailer if the repairs fall under the terms of the guarantee.

KEY TO THE BREADMAKER'S PARTS

1. Lid
2. Carrying handle
3. Baking chamber
4. Heating element
5. Cord and plug
6. Control panel
7. Kneading paddle
8. Baking pan
9. Display

Buttons on the control panel:

10. TIME- (time setting down)
11. TIME+ (time setting up)
12. MENU (programme)
13. START/STOP
14. LOAF SIZE
15. COLOUR (crust)



PREPARING THE BREADMAKER

Each individual breadmaker is checked at the factory, but for safety's sake, after unpacking the breadmaker, you should check carefully that it has not been damaged during transport. If it appears that the breadmaker has been damaged, you must contact the shop where you bought it, and do not use it until it has been checked by an authorised specialist.

Before using the breadmaker, you should check that you have removed all packaging from it both inside and out.

Before using your breadmaker for the first time

The non-stick coating on the baking pan must be cleaned before use.

- Remove the baking pan (8) from the baking chamber (3) by turning it anti-clockwise slightly and lifting it out.
- Clean the baking chamber, heating element (4) and baking pan.
- Plug in. A long beep is heard and the display (9) shows 1 3:00. This means that the breadmaker is set to programme 1, and the cooking time is 3 hours.
- Grease the inside of the baking pan with butter or oil and place it in the baking chamber (must be twisted into place).
- Press the MENU (12) button repeatedly until the display shows 12 1:00 (programme 12, cooking time 1 hour), and switch on the breadmaker using the START/STOP button (13). The breadmaker begins to bake.
- Allow the baking pan to bake empty for about 10 minutes.
- Switch off the breadmaker by pressing and holding the START/STOP button for approximately 3 seconds until you hear a beep. The breadmaker has now been switched off. Open the lid and allow the baking pan to cool. Note that the display is reset to 1 3:00 when the breadmaker is switched off.
- Clean the baking chamber, heating element and baking pan again.

OPERATING THE BREADMAKER

The function of the buttons

The buttons on the control panel (6) have the following functions:

BUTTON	FUNCTION
TIME- (10) and TIME+ (11)	Used to set the timer function. Does not function in programmes 6 and 7.
MENU (12)	Switches between the breadmaker's 12 programmes. The number of the current programme is shown on the display.
START/STOP (13)	Starts or stops the selected programme. Press and hold the button for approximately 1 second to start the programme and for approximately 3 seconds to stop the programme.
LOAF SIZE (14)	Used to specify the bread size. You can choose between 1.0 lb (around 500 g) and 1.5 lb (around 750 g), depending on how many ingredients are placed in the baking pan. (The recipes in the "Recipes" section contain quantities for both bread sizes). The selected setting is shown by means of an arrow on the display. Please note! This button does not function in programmes 4, 6, 7, 8, 9, 10 and 12.
COLOR (15)	Used to select how dark the bread crust will be. The button switched between Light, Medium and Dark. The selected setting is shown by means of an arrow on the display. Please note! This button does not function in programmes 8-12.

The breadmaker's programmes

The breadmaker contains the following programmes. The programmes and programme numbers are on the lid so they are easy to find when you are using the breadmaker.

No.	Name	Use	Duration
1	BASIC	Kneading, proving and baking of basic bread	3 t
2	FRENCH	Kneading, proving and baking with a longer proving time	3 t 50 m
3	WHOLE WHEAT	Kneading, proving and baking of whole wheat bread	3 t 40 m
4	QUICK	Kneading, proving and baking with baking powder	1 t 40 m
5	SWEET	Kneading, proving and baking of cake or sweet bread	2 t 55 m
6	ULTRA FAST I	Kneading, proving and baking of 500 g bread in a short time	0 t 58 m
7	ULTRA FAST II	Kneading, proving and baking of 750 g bread in a short time	0 t 58 m
8	DOUGH	Kneading and proving of up to 650 g of dough, no baking	1 t 30 m
9	JAM	Kneading, proving and baking of cake with baking powder	1 t 20 m
10	CAKE	Kneading, proving and baking of cake with baking powder	2 t 50 m
11	SANDWICH	Kneading, proving and baking of sandwich bread	3 t
12	BAKE	Baking without kneading and proving	1 t

Tips!

Ingredients

Yeast

- The best results are achieved with dried yeast. Use a fast-acting dried yeast when using programmes 6 and 7.
- If fresh yeast is used, the yeast must be dissolved in liquid before it is mixed with the other ingredients. Please note! If fresh yeast is used, the timer function cannot be used, as the proving starts immediately.
- Yeast is best used at a temperature of around 37° C. Fermentation starts when the yeast comes into contact with liquid.

Seeds

- Seeds, grains, nuts or similar increase the nutritional value of the bread and improve its taste.

Flour

- Any flour type with a high gluten content can be used. The type of flour selected determines the consistency, appearance and taste of the bread. Wheat flour rises most, while rye flour and bolted flour rise least.
- To make baking easier, try using a bread mix to which you only have to add water and yeast. Please note! If the bread is made from a ready-made mixture, no more than 650 g flour should be used.
- When the flour is mixed with water, gluten is formed, and the bread becomes airy. The higher the gluten content of the flour, the bigger the bread.

Salt

- Salt activates fermentation and makes the dough flexible.

Button/oil

- Button or oil gives the bread a rounded, full taste and makes it flexible.

Sugar

- Sugar promotes proving and makes the bread sweet and tasty. It also makes the bread soft and the surface brown.
- You can also use honey instead of sugar.

Liquid

- Water, milk or curdled milk products can be used for baking. Milk improves the taste and results in a crispy crust, but if milk only is used, the bread will be a little smaller.

Baking advice

If the bread is to be baked immediately

- The liquid must be lukewarm (around 37° C), so fermentation starts immediately.
- Grains for granary bread should be boiled for a few minutes to soften them.
- You can also use fresh yeast instead of dried yeast.
- Cakes should be baked immediately.

If bread is baked using the timer function

- The liquid should be at room temperature.
- Ensure that the yeast does not come into contact with the liquid otherwise the fermentation will start too early – pour the liquid into the baking pan and place the yeast on top.
- Seeds or grains for granary bread do not need to be boiled but can be soaked in liquid.

Tips

- Never fill the baking pan with ingredients completely, as the dough will expand as it rises.
- If you have a ready-made dough, it can be baked in the machine without kneading and proving (use programme 12).
- If you want to mix a dough (e.g. for buns or pizza) for baking in an ordinary oven, you can use programme 8.
- The breadmaker is best suited for baking bread, but it is also possible to bake cakes, preferably without too much fat. Try your own recipes or ready-made cake mixes.

Operating the breadmaker

- Remove the baking pan, and fit the kneading paddle in the baking pan (unless you use programme 12, when the dough is not kneaded).
- Place the ingredients in the baking pan.
 - The ingredients must be at room temperature (18-23° C) and must be added in the order given in the recipe!
 - Dried yeast must be added last and placed in a small depression in the flour.
 - Sugar, salt and other spices should be distributed evenly over the rest of the ingredients.
- Place the baking pan in the baking chamber.
- Close the lid.
- Plug in.
- Select the required programme and bread size and crust colour, if required.
- Set the timer function, if required (see below).
- Press the START/STOP button. The colon in the display flashes and the programme starts.
 - Baking consists of the following processes: kneading/resting, proving, baking and keeping warm after baking has finished.
 - During kneading, the breadmaker will buzz as the kneading paddle rotates. This is perfectly normal.
 - If you have set the timer function, the programme will start once the timer has stopped (see below). The colon in the display flashes will continue to flash.
 - If you have selected programme 1, 2, 3, 5 or 11, the breadmaker beeps several times, the second time it kneads in order to indicate that fruit or nuts, etc. can be added.
 - During baking, steam can rise from the ventilation openings in the lid. This is perfectly normal.
 - Do not open the lid before baking ends as this may affect the quality of the bread, particularly its ability to rise.
- Once the programme has finished, the breadmaker beeps once. The breadmaker then keeps the bread warm for 1 hour, after which 10 beeps are heard and the breadmaker switches off. You can stop the breadmaker's keep-warm function before the hour has passed by pressing and holding the START/STOP button for approximately 3 seconds.
- Open the lid and remove the baking pan.

Important! The baking pan is very hot after baking! Always use an oven glove or similar when removing the baking pan and do not place it on a surface that may be damaged by the heat.
- Remove the plug from the socket.
- Please note that the kneading paddle may stick to the bread when you remove it from the baking pan!
- Important! Only use plastic or wooden utensils when releasing the bread from the baking pan, as the non-stick coating may be damaged if you use metal utensils.

Using the timer function

The breadmaker can be set to start with a delay. For instance you can set it in the evening to start early the next morning. Press TIME+ to increase the delay by 10 minutes and TIME- to reduce it by 10 minutes. Enter the time required up until the bread has finished baking.

EXAMPLE:

It is currently 9 pm and you want the bread to finish baking at 7 am the next morning. This is a difference of 10 hours, so press TIME+ until 10.00 is shown on the display, and then press Start.

- Important! Do not use perishable ingredients such as milk or eggs when using the timer function.

Warning messages

Message	Meaning
H:HH	The display shows this message when you start the breadmaker if the temperature in the baking chamber is too high. Stop the breadmaker, open the lid and allow the breadmaker to cool for 10-20 minutes.
E:EE	The display shows this message when you start the breadmaker if the temperature sensor is faulty. Take the appliance to an authorised service centre.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 13-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 13 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard. A replacement plug should be wired according to following description.

Important

This appliance must be earthed. The wires in the cord set are coloured thus:

BLUE- Neutral, Brown-Live, Green & Yellow-earth (For detachable plug only)

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire that is coloured Green & Yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or by the earth symbol, or coloured green & yellow.

The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black.

The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

RECIPES

To start with follow the quantities specified in the recipes below, and be particularly careful with the quantity of flour and liquid. Follow the procedure in the "Operating the breadmaker" section.

Feel free to experiment with the recipes. Follow the advice in "Tips". Programmes 1 and 3 are suitable for most common bread types.

Bread type	Ingredients	Bread size		Programme	Remarks
		1.5 lb	1.0 lb		
White bread	Water	280 ml	180 ml	2	
	Salt	1 tsp	3/4 tsp		
	Sugar	1 tbsp	3/4 tbsp		
	Durum flour	120 g	80 g		
	Wheat flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
French bread	Water	280 ml	190 ml	1	
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Vegetable oil	3/4 tbsp	1 tbsp		
	Wheat flour	680 ml	500 ml		
	Durum flour	80 ml	60 ml		
	Sugar	1 tbsp	1 tbsp		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Raisin loaf with nuts	Water or milk	280 ml	180 ml	1 (5)	Add the nuts and raisins after the first kneading when the signal is heard. If programme 5 is used, you must not use the 1.5 lb bread size
	Butter or margarine	25 g	18 g		
	Salt	0,5 tsp	0,5 tsp		
	Sugar	1 tbsp	1 tbsp		
	Wheat flour	680 ml	450 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
	Raisin	50 g	35 g		
	Chopped walnuts	50 g	20 g		
Italian bread	Water	290 ml	190 ml	11	
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Vegetable oil	3/4 tbsp	2/3 tbsp		
	Sugar	1 tbsp	1 tbsp		
	Wheat flour	665 ml	416 ml		
	Corn flour	80 g	50 g		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Oat bread	Water	280 ml	180 ml	1	
	Butter or margarine	20 g	15 g		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Brown sugar	1 tbsp	1 tbsp		
	Finely-ground oatmeal	120 g	80 g		
	Wheat flour	580 ml	375 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
	Buttermilk bread	Buttermilk	-		
Salt		-	1 tsp		
Sugar		-	1 tbsp		
Wheat flour		-	500 ml		
Yeast		-	1,5 tsp		
Full milk French bread	Milk	-	180 ml	1	May only be baked in the 1.0 lb bread size as the bread will otherwise be too big.
	Butter or margarine	-	20 g		
	Salt	-	1 tsp		
	Sugar	-	1 tsp		
	Wheat flour	-	500 ml		
	Yeast	-	1,5 tsp		

Bread type	Ingredients	Bread size		Programme	Remarks
		1.5 lb	1.0 lb		
Coarse wheat bread	Water	360 ml	290 ml	1	
	Butter or margarine	25 g	20 g		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Sugar	1 tsp	1 tsp		
	Wheat flour	375 ml	250 ml		
	Coarse wheat flour	375 ml	250 ml		
	Yeast	2 tsp	2 tsp		
Raisin bread	Water	280 ml	180 ml	5	Add the nuts and raisins after the first kneading when the signal is heard.
	Butter or margarine	25 g	15 g		
	Salt	0,5 tsp	0,5 tsp		
	Honey	2 tbsp	1 tbsp		
	Wheat flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
	Raisins/dried fruit	50 g	40 g		
Potato bread	Water or milk	260 ml	170 ml		
	Butter or margarine	20 g	25 g		
	Eggs	1	1		
	Boiled, mashed potatoes	120 g	80 g		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Sugar	1,5 tbsp	1 tbsp		
	Wheat flour	665 ml	440 ml		
	Yeast	2 tsp	2 tsp		
Wholemeal bread	Water	280 ml	180 ml	2	The dried sourdough improves the consistency of the bread
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Dried sourdough	20 g	15 g		
	Wheat flour	750 ml	500 ml		
	Sugar	1 tbsp	3/4 tbsp		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Graham bread	Water	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Butter or margarine	20 g	15 g		
	Honey	1 tbsp	1 tbsp		
	Vinegar	3/4 tsp	3/4 tsp		
	Graham flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	2 tsp	2 tsp		
Onion bread	Water	290 ml	180 ml	1	
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Sugar	1,5 tbsp	1 tbsp		
	Fried onions	30 g	20 g		
	Wheat flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Apple cake with nuts	Eggs	1	-	4	
	Milk	80 ml			
	Oil	2 tbsp			
	Sugar	125 ml			
	Peeled, grated apple	250 ml			
	Chopped walnuts	125 ml			
	Wheat flour	500 ml			
	Bicarbonate of soda	1 tsp			
	Baking powder	1 tsp			
	Salt	0,5 tsp			
	Grated nutmeg	0,5 tsp			
	Cinnamon	0,5 tsp			

Bread type	Ingredients	Bread size		Programme	Remarks
		1.5 lb	1.0 lb		
Banana cake with nuts	Milk	120 ml	-	4	
	Oil	4 tbsp			
	Ripe, mashed bananas	250 ml			
	Eggs	2			
	Sugar	125 ml			
	Brown sugar	125 ml			
	Chopped walnuts	125 ml			
	Wheat flour	500 ml			
	Baking powder	2 tsp			
	Salt	2 tsp			
Five-grain bread	Water	270 ml	180 ml	3	
	Butter or margarine	15 g	10 g		
	Salt	1 tsp	2/3 tsp		
	Sugar	1,5 tbsp	1 tbsp		
	Vinegar	1 tbsp	2/3 tbsp		
	Coarse wheat flour	580 ml	330 ml		
	Five-grain mix	190 ml	250 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Bavarian wholemeal bread	Water	250 ml	170 ml	3	You can also use coriander, fennel or aniseed instead of caraway.
	Coarse wheat flour	580 ml	330 ml		
	Rye flour	165 ml	165 ml		
	Boiled, mashed potatoes	100 g	60 g		
	Caraway	0,5 tsp	0,5 tsp		
Yeast	2 tsp	2 tsp			
Corn bread	Water	270 ml	150 ml	3	
	Coarse wheat flour	160 ml	125 ml		
	Rye flour	160 ml	125 ml		
	Coarse rye flour	30 g	20 g		
	Spelt flour	30 g	20 g		
	Buckwheat flour	25 g	20 g		
	Sunflower seeds	35 g	20 g		
	Pumpkin seeds	35 g	20 g		
	Linseed	1 tbsp	2/3 tbsp		
	Sesame seeds	1 tbsp	2/3 tbsp		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Honey	1 tbsp	2/3 tbsp		
	Yeast	2 tsp	2 tsp		
	Spelt bread	Buttermilk	300 ml		
Spelt flour		330 ml	250 ml		
Rye flour		250 ml	160 ml		
Coarse spelt flour		250 ml	160 ml		
Sunflower seeds		50 g	40 g		
Salt		1 tsp	1 tsp		
Sugar		1 tbsp	1 tbsp		
Yeast		2 tsp	2 tsp		
Yoghurt bread	Water or milk	180 ml	120 ml	1	
	Yoghurt	120 ml	80 ml		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Sugar	1 tbsp	1 tbsp		
	Vinegar	3/4 tbsp	3/4 tbsp		
	Coarse wheat flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Bran bread	Water	270 ml	180 ml	3	
	Butter or margarine	25 g	18 g		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Sugar	1 tbsp	1 tbsp		
	Wheat bran	50 g	40 g		
	Wheat seeds	1 tbsp	1 tbsp		
	Coarse wheat flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		

Bread type	Ingredients	Bread size		Programme	Remarks
		1.5 lb	1.0 lb		
Coarse wheat bread	Water	270 ml	170 ml	3	
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Honey	1 tbsp	1 tbsp		
	Coarse wheat flour	750 ml	500 ml		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Wheat bread	Water	270 ml	180 ml	3	
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Vegetable oil	1 tbsp	1 tbsp		
	Honey	3/4 tsp	3/4 tsp		
	Beet syrup	3/4 tsp	3/4 tsp		
	Coarse wheat flour	750 ml	500 ml		
	Gluten flour	3/4 tbsp	3/4 tbsp		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		
Beer bread	Water	150 ml	100 ml	1	
	Beer	150 ml	100 ml		
	Coarse wheat flour	180 g	120 g		
	Buckwheat flour	135 g	80 g		
	Spelt flour	135 g	80 g		
	Salt	1 tsp	1 tsp		
	Sesame seeds	35 g	20 g		
	Yeast	1,5 tsp	1,5 tsp		

CLEANING

When cleaning the breadmaker, you should pay attention to the following points:

- Switch off the breadmaker, remove the plug from the wall socket and allow the breadmaker to cool down before cleaning.
- Never use scouring powder, steel scourers or other strong cleaning agents to clean the interior or exterior surfaces of the breadmaker, as they may scratch the surfaces. The baking pan's non-stick coating will not work if it is scratched or cracked.

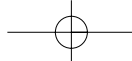
- Instead use a cloth dampened with water, and add detergent if the breadmaker is very dirty.
- If the kneading paddle is difficult to remove, you can pour a little water into the baking pan and allow it to stand.

BEFORE GOING TO A REPAIR CENTRE

If you have problems baking, please review the following points before calling a repair engineer.

If the results are still not good enough, you should contact a repair engineer.

Problem	Possible solution
The bread does not rise	Use a flour type that rises well. Whole wheat grain flour and rye flour do not rise as much as other flour varieties. Use flour with a high gluten content. Use fresh dried yeast, add the yeast last and keep it away from liquid, salt and sugar. Use more liquid (around 30 ml). The ingredients have been incorrectly weighed out or there are ingredients missing. Use less salt. Ensure the ingredients are at room temperature.
The bread sinks in the middle	Reduce the liquid content in the dough. Add 1/2 teaspoon of salt or 1 tablespoon of flour
The bread rises too much and sticks to the lid	Use 1/2 teaspoon less yeast. Use smaller quantities of all ingredients. Use 1 teaspoon less water. Use 1/4 teaspoon more salt.
The bread is not baked through	Reduce the liquid content in the dough. Use extra kneading if the flour is coarse. Stop the breadmaker after the first kneading and proving and start from the beginning, as if it was new bread. This makes the dough airier.
The bread is too heavy or has an uneven surface	Add more water. Store the flour in an airtight container.
The bread has too many holes	Reduce the liquid content in the dough. Use 1/8 teaspoon less yeast.
The bread is not salty enough	Use 1/4 teaspoon more salt.



ENVIRONMENTAL TIPS

Once any electronic product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

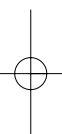
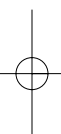
- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.



DE

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihre neue Brotbackmaschine erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsmaßnahmen. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

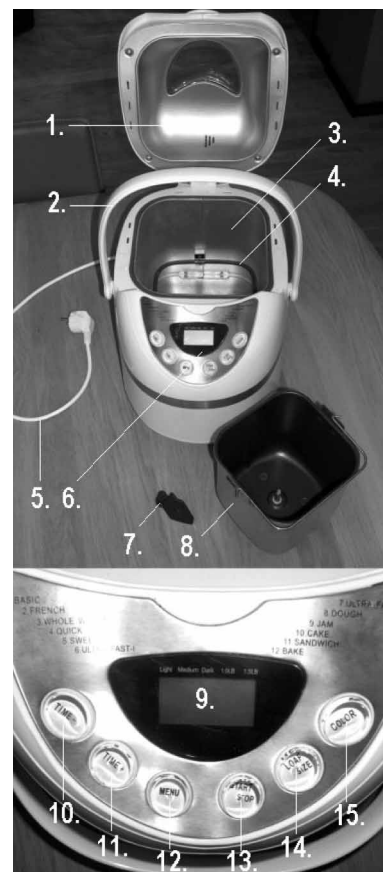
- Die Brotbackmaschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie konstruiert ist.
- Die Brotbackmaschine eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Leitungen oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht optimal funktioniert oder Stoßschäden o.ä. erlitten hat.
- Die Brotbackmaschine darf nur an 230 V/50 Hz angeschlossen werden.
- Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze stets frei zugänglich sind.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist.
- Die Brotbackmaschine oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden. Benutzen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Halten Sie starke Hitzequellen, direktes Sonnenlicht, Feuchtigkeit und scharfe Kanten etc. vom Gerät fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Küchentheke hängen, und verlegen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Lassen Sie die eingeschaltete Brotbackmaschine niemals unbeaufsichtigt, und halten Sie Kinder davon fern.
- Die Brotwanne, das Heizelement und die Backkammer werden während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie diese Bauteile erst nach dem vollständigen Abkühlen!
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, wenn Sie Teile reinigen bzw. ersetzen möchten oder wenn die Brotbackmaschine nicht ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät mit dem START/STOP-Schalter aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Falls Gerät, Kabel oder Stecker repariert werden müssen, muss dies in einer ausgewiesenen Kundendienstwerkstatt erfolgen. Bei Reparatur durch eine hierzu nicht befugte Person erlischt die Garantie. Wird eine Garantiereparatur notwendig, so wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

DIE BAUTEILE DER BROTTBACKMASCHINE

1. Deckel
2. Tragegriff
3. Backkammer
4. Heizelement
5. Kabel und Stecker
6. Bedienfeld
7. Knethaken
8. Brotwanne
9. Anzeige

Tasten am Bedienfeld

10. TIME- (Zeiteinstellung senken)
11. TIME+ (Zeiteinstellung erhöhen)
12. MENU (Programm)
13. START/STOP
14. LOAF SIZE
15. COLOUR (Farbe der Kruste)

**VORBEREITUNG DER BROTTBACKMASCHINE**

Jedes einzelne Gerät ist in der Fabrik kontrolliert worden; zur Sicherheit sollten Sie sich jedoch nach dem Auspacken vergewissern, dass beim Transport keine Schäden entstanden sind. Ist das Gerät beschädigt, so wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, und nehmen Sie es nicht in Gebrauch, bevor es von einem autorisierten Fachmann überprüft wurde.

Vor dem Gebrauch der Brotbackmaschine müssen Sie ganz sicher sein, dass sämtliche Verpackungsteile innerhalb und außerhalb des Geräts entfernt wurden.

Bevor Sie die Brotbackmaschine das erste Mal benutzen, müssen Sie die Antihafbeschichtung der Brotwanne reinigen.

- Nehmen Sie die Brotwanne (8) aus der Backkammer (3), indem Sie sie etwas entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und dann herausheben.
- Reinigen Sie Backkammer, Heizelement (4) und Brotwanne.
- Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Ein langer Piepton erklingt, und die Anzeige (9) zeigt 1 3:00. Dies bedeutet, dass die Brotbackmaschine auf Programm 1 und eine Zubereitungszeit von 3 Stunden eingestellt ist.
- Bestreichen Sie die Innenseite der Brotwanne mit Butter oder Öl und setzen Sie sie wieder in die Backkammer ein (drehen Sie sie dabei etwas im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet).
- Betätigen Sie mehrmals die Taste MENU (12), bis in der Anzeige 12 1:00 (Programm 12, Zubereitungszeit 1 Stunde) erscheint und schalten Sie die Brotbackmaschine mit der START/STOP-Taste (13) ein. Die Brotbackmaschine beginnt den Backvorgang.
- Lassen Sie die Brotwanne etwa 10 Minuten lang leer backen.

- Schalten Sie die Brotbackmaschine aus, indem Sie die START/STOP-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis Sie einen Piepton hören. Die Brotbackmaschine ist nun ausgeschaltet. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Brotwanne abkühlen. Beachten Sie, dass die Anzeige auf 1 3:00 zurückspringt, wenn die Brotbackmaschine aus ist.
- Reinigen Sie erneut Backkammer, Heizelement und Brotwanne.

BETRIEB DER BROTTBACKMASCHINE

Funktion der Bedientasten

Die Tasten am Bedienfeld (6) haben folgende Funktionen:

TASTE	FUNKTION
TIME- (10) und TIME+ (11)	Zeiteinstellung. Diese Taste funktioniert nicht in den Programmen 6 und 7.
MENU (12)	Wechsel zwischen den 12 Programmen der Brotbackmaschine. Die Nummer des aktuellen Programms erscheint in der Anzeige.
START/STOP (13)	Starten bzw. Anhalten des gewählten Programms. Halten Sie die Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt, um das Programm zu starten, und etwa drei Sekunden lang, um es zu stoppen.
LOAF SIZE (14)	Vorgabe der Brotgröße. Sie können zwischen 1,0 Pfund (etwa 500 g) und 1,5 Pfund (etwa 750 g) wählen, je nachdem, wie viele Zutaten sich in der Brotwanne befinden. (Die Rezepte im Abschnitt „Rezepte“ enthalten die Angaben für beide Brotgrößen). Die gewählte Einstellung wird durch einen Pfeil in der Anzeige dargestellt. Hinweis: Diese Taste funktioniert nicht in den Programmen 4, 6, 7, 8, 9, 10 und 12.
COLOR (15)	Vorgabe des Bräunungsgrades der Brotkruste. Die Taste erlaubt die Einstellungen Hell, Mittel und Dunkel. Die gewählte Einstellung wird durch einen Pfeil in der Anzeige dargestellt. Hinweis: Diese Taste funktioniert nicht in den Programmen 8 - 12.

Die Programme der Brotbackmaschine

Die Brotbackmaschine enthält die nachstehend beschriebenen Programme. Die Programmbezeichnungen und Programmnummern befinden sich gut sichtbar auf dem Deckel der Brotbackmaschine.

Nr.	Name	Verwendung	Dauer
1	BASIC	Kneten, Gehenlassen und Backen von normalem Brotteig	3 Std.
2	FRENCH	Kneten, Gehenlassen und Backen mit einer längeren Gehzeit	3 Std. 50 m
3	WHOLE WHEAT	Kneten, Gehenlassen und Backen von Vollkornweizenbrot	3 Std. 40 m
4	QUICK	Kneten, Gehenlassen und Backen mit Backpulver	1 Std. 40 m
5	SWEET	Kneten, Gehenlassen und Backen von Kuchen oder süßem Brot	2 Std. 55 m
6	ULTRA FAST I	Kneten, Gehenlassen und Backen eines 500-g-Brottes in kurzer Zeit	0 Std. 58 m
7	ULTRA FAST II	Kneten, Gehenlassen und Backen eines 750-g-Brottes in kurzer Zeit	0 Std. 58 m
8	DOUGH	Kneten und Gehenlassen von 650 g Teig ohne Backen	1 Std. 30 m
9	JAM	Kneten, Gehenlassen und Backen von Kuchen mit Backpulver	1 Std. 20 m
10	CAKE	Kneten, Gehenlassen und Backen von Kuchen mit Backpulver	2 Std. 50 m
11	SANDWICH	Kneten, Gehenlassen und Backen von Weißbrot	3 Std.
12	BAKE	Backen ohne Kneten und Gehenlassen	1 Std.

Tipps

Zutaten

Hefe

- Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit Trockenhefe. Verwenden Sie für Programm 6 und 7 schnellgehende Trockenhefe.
- Bei Verwendung frischer Hefe muss diese in Flüssigkeit aufgelöst werden, bevor sie mit den anderen Zutaten gemischt wird. Hinweis: Bei frischer Hefe kann die Timerfunktion nicht verwendet werden, da der Teig sofort zu gehen beginnt.
- Hefe sollte am besten bei einer Temperatur von etwa 37 °C verwendet werden. Der Fermentierungsprozess beginnt, sobald die Hefe mit Flüssigkeit in Berührung kommt.

Kerne

- Kerne, Körner, Nüsse oder ähnliche Zutaten erhöhen den Nährwert und verbessern den Geschmack des Brotes.

Mehl

- Es kann jede Sorte Mehl mit einem hohen Glutengehalt verwendet werden. Die verwendete Mehlsorte bestimmt Konsistenz, Aussehen und Geschmack des Brotes. Weizenmehl geht am stärksten, Roggenmehl und gesiebt Mehl gehen am wenigsten.

- Um den Backvorgang einfacher zu gestalten, verwenden Sie eine Brotmischung, der Sie nur Wasser und Hefe zugeben müssen. Hinweis: Bei einem Brot aus einer fertigen Backmischung sollten maximal 650 g Mehl verwendet werden.
- Wird das Mehl mit Wasser gemischt, entsteht Gluten, und das Brot wird luftig. Je höher der Glutengehalt im Mehl, desto größer wird das Brot.

Salz

- Salz fördert den Fermentierungsvorgang und macht den Teig geschmeidiger.

Butter/Öl

- Butter oder Öl geben dem Brot einen runderen, vollen Geschmack und machen es geschmeidiger.

Zucker

- Mit Zucker geht der Teig besser, und das Brot gewinnt an Süße und Geschmack. Das Brot wird weicher und seine Oberfläche braun.
- Anstelle von Zucker können Sie auch Honig verwenden.

Flüssigkeit

- Wasser, Milch oder Schlagsahne können zum Backen verwendet werden. Milch verbessert den Geschmack und führt zu einer knusprigen Kruste; wird jedoch nur Milch verwendet, so wird das Brot auch etwas kleiner.

Backtipp

Wenn das Brot sofort gebacken werden soll

- Die Flüssigkeit muss lauwarm (etwa 37 °C) sein, damit der Fermentierungsvorgang sofort beginnt.
- Körner für Vollkornbrot sollten einige Minuten lang gekocht werden, damit sie weicher werden.
- Sie können anstelle von Trockenhefe auch frische Hefe verwenden.
- Kuchen sollte sofort gebacken werden.

Wenn Brot mit Hilfe der Timerfunktion gebacken wird

- Die Flüssigkeit sollte Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt, weil sonst der Fermentierungsprozess zu früh beginnt – gießen Sie die Flüssigkeit in die Brotwanne, und legen Sie die Hefe darauf.
- Kerne oder Körner für Vollkornbrot müssen nicht gekocht werden, sondern können in Flüssigkeit eingelegt werden.

Tipps

- Füllen Sie die Brotwanne niemals vollständig mit Zutaten, da sich der Teig beim Gehen noch ausdehnt.
- Haben Sie einen fertigen Teig, so können Sie diesen in der Maschine ohne Kneten und Gehenlassen backen (Programm 12).
- Für einen Teig, der in einem normalen Ofen gebacken wird (z.B. süße Brötchen oder Pizza), können Sie Programm 8 verwenden.
- Die Brotbackmaschine eignet sich am besten zum Backen von Brot, jedoch auch zum Backen von Kuchen, vorzugsweise ohne allzuviel Fett. Probieren Sie Ihre eigenen Rezepte oder Backmischungen aus.

Betrieb der Brotbackmaschine

- Entfernen Sie die Brotwanne und setzen Sie den Knethaken in die Brotwanne ein (sofern Sie nicht Programm 12 verwenden, bei dem der Teig nicht geknetet wird).
- Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
 - Die Zutaten müssen Raumtemperatur (18-23 °C) haben und in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zugegeben werden!
 - Trockenhefe wird als letztes hinzugefügt und wird in eine kleine Mulde im Mehl platziert.
 - Zucker, Salz und Gewürze sollten gleichmäßig unter die anderen Zutaten gemischt werden.
- Setzen Sie die Brotwanne in die Backkammer ein.
- Schließen Sie den Deckel.
- Schließen Sie das Gerät an das Netz an.
- Wählen Sie Programm, Brotgröße und ggf. Krustenfarbe.
- Stellen Sie die Zeit ein, sofern erforderlich (siehe unten).
- Betätigen Sie den Betriebsschalter (START/STOP). Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt, und das Programm startet.
 - Das Backen umfasst folgende Prozesse: Kneten/Ruhenlassen, Gehenlassen, Backen und Warmhalten nach dem Backen.
 - Während des Knetens verursacht der Knethaken ein hörbares Summen. Dies ist völlig normal.
 - Haben Sie die Timerfunktion eingestellt, so startet das Programm, sobald der Timer stoppt (siehe unten). Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt ständig.
 - Haben Sie Programm 1, 2, 3, 5 oder 11 gewählt, so gibt die Brotbackmaschine beim zweiten Knetvorgang mehrere Pieptöne von sich, um anzuzeigen, dass Früchte oder Nüsse o. ä. hinzugegeben werden können.
 - Während des Backens tritt möglicherweise Dampf aus den Lüftungsschlitzen im Deckel aus. Dies ist völlig normal.
 - Öffnen Sie den Deckel erst nach Abschluss des

Backvorganges; sonst könnte die Qualität des Brotes, insbesondere das Aufgehen, beeinträchtigt werden.

- Nach Beendigung des Programms gibt die Brotbackmaschine einen einzelnen Piepton von sich. Die Brotbackmaschine hält das Brot eine Stunde lang warm; danach ertönt ein Piepton, und die Brotbackmaschine schaltet sich ab. Sie können die Warmhaltefunktion der Brotbackmaschine vor Ablauf einer Stunde abschalten, indem Sie den Betriebsschalter etwa drei Sekunden lang gedrückt halten.
- Öffnen Sie den Deckel, und nehmen Sie die Brotwanne heraus.

Achtung! Die Brotwanne ist nach dem Backen sehr heiß! Benutzen Sie beim Herausnehmen der Brotwanne stets einen Mikrowellenhandschuh oder ähnliches, und stellen Sie die Brotwanne nicht auf Oberflächen ab, die durch die Hitze beschädigt werden können.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beachten Sie, dass der Knethaken am Brot festkleben kann, wenn sie es aus der Brotwanne nehmen.
- Achtung! Verwenden Sie zum Ablösen des Brotes aus der Brotwanne nur Geräte aus Kunststoff oder Holz; Metallgeräte könnten die Antihafbeschichtung der Brotwanne beschädigen.

Verwendung der Timerfunktion

Die Brotbackmaschine lässt sich auf eine bestimmte Backzeit einstellen. Sie können die Brotbackmaschine beispielsweise am Abend so einstellen, dass sie früh am nächsten Morgen startet. Mit TIME+ stellen Sie den Backbeginn um jeweils 10 Minuten später und mit TIME- um jeweils 10 Minuten früher ein. Geben Sie die gewünschte Zeit ein, nach der das Brot fertig gebacken ist.

BEISPIEL:

Es ist 21 Uhr, und Sie möchten, dass das Brot bis 7 Uhr am nächsten Morgen gebacken wird. Das ist ein Zeitunterschied von 10 Stunden, drücken Sie also TIME+ bis 10.00 im Display angezeigt wird, und drücken Sie danach auf "Start".

- Achtung! Bei der Nutzung der Timerfunktion sollten Sie keine verderblichen Zutaten wie z.B. Milch oder Eier verwenden.

Warnmeldungen

Meldung	Bedeutung
H:HH	In der Anzeige erscheint diese Meldung, wenn Sie die Brotbackmaschine starten und die Temperatur in der Backkammer zu hoch ist. Halten Sie die Brotbackmaschine an und lassen Sie sie 10 – 20 Minuten lang abkühlen.
E:EE	Diese Meldung wird angezeigt, wenn Sie die Brotbackmaschine starten und der Temperatursensor defekt ist. Bringen Sie das Gerät in eine Kundendienstwerkstatt.

REZEPTE

Beachten Sie stets die in den nachfolgenden Rezepten angegebenen Mengen; dies gilt insbesondere für die Mengen an Mehl und Flüssigkeit. Halten Sie sich an die in dem Abschnitt „Betrieb der Brotbackmaschine“ geschilderte Vorgehensweise. Experimentieren Sie doch einfach einmal mit Rezepten! Beachten Sie auch unsere „Tipps“. Die Programme 1 und 3 eignen sich für die häufigsten Brotsorten.

Brotsorte	Zutaten	Brotgröße		Programm	Bemerkungen
		750 g	500 g		
Weißbrot	Wasser	280 ml	180 ml	2	
	Salz	1 TL	3/4 TL		
	Zucker	1 EL	3/4 EL		
	Hartweizenmehl	120 g	80 g		
	Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Baguette	Wasser	280 ml	190 ml	1	
	Salz	1 TL	1 TL		
	Pflanzenöl	3/4 EL	1 EL		
	Weizenmehl	680 ml	500 ml		
	Hartweizenmehl	80 ml	60 ml		
	Zucker	1 EL	1 EL		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Rosinenbrot mit Nüssen	Wasser oder Milch	280 ml	180 ml	1 (5)	Geben Sie die Nüsse und Rosinen hinzu, wenn nach dem ersten Kneten das Signal ertönt. Bei Programm 5 ist die Brotgröße von 1,5 Pfund (ca. 750 g) nicht möglich.
	Butter oder Margarine	25 g	18 g		
	Salz	0,5 TL	0,5 TL		
	Zucker	1 EL	1 EL		
	Weizenmehl	680 ml	450 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
	Rosinen	50 g	35 g		
	Gehackte Walnüsse	50 g	20 g		
Ciabatta	Wasser	290 ml	190 ml	11	
	Salz	1 TL	1 TL		
	Pflanzenöl	3/4 EL	2/3 EL		
	Zucker	1 EL	1 EL		
	Weizenmehl	665 ml	416 ml		
	Maismehl	80 g	50 g		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Haferbrot	Wasser	280 ml	180 ml	1	
	Butter oder Margarine	20 g	15 g		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Brauner Zucker	1 EL	1 EL		
	Feingemahltes Hafermehl	120 g	80 g		
	Weizenmehl	580 ml	375 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Buttermilchbrot	Buttermilch	-	180 ml	2	Dieses Brot darf nur in der Größe 1,0 Pfund (ca. 500 g) gebacken werden, da es sonst zu groß wird.
	Salz		1 TL		
	Zucker		1 EL		
	Weizenmehl		500 ml		
	Hefe		1,5 TL		
Vollmilchbaguette	Milch	-	180 ml	1	Dieses Brot darf nur in der Größe 1,0 Pfund (ca. 500 g) gebacken werden, da es sonst zu groß wird.
	Butter oder Margarine		20 g		
	Salz		1 TL		
	Zucker		1 TL		
	Weizenmehl		500 ml		
	Hefe		1,5 TL		

Brotsorte	Zutaten	Brotgröße		Programm	Bemerkungen
		750 g	500 g		
Grobes Weizenbrot	Wasser	360 ml	290 ml	1	
	Butter oder Margarine	25 g	20 g		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Zucker	1 TL	1 TL		
	Weizenmehl	375 ml	250 ml		
	Grobes Weizenmehl	375 ml	250 ml		
	Hefe	2 TL	2 TL		
Rosinenbrot	Wasser	280 ml	180 ml	5	Geben Sie die Nüsse und Rosinen hinzu, wenn nach dem ersten Kneten das Signal ertönt.
	Butter oder Margarine	25 g	15 g		
	Salz	0,5 TL	0,5 TL		
	Honig	2 EL	1 EL		
	Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
	Rosinen/Trockenfrüchte	50 g	40 g		
Kartoffelbrot	Wasser oder Milch	260 ml	170 ml		
	Butter oder Margarine	20 g	25 g		
	Eier	1	1		
	Gekochte, gestampfte Kartoffeln	120 g	80 g		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Zucker	1,5 EL	1 EL		
	Weizenmehl	665 ml	440 ml		
	Hefe	2 TL	2 TL		
Vollkornbrot	Wasser	280 ml	180 ml	2	Der getrocknete Sauerteig verbessert die Konsistenz des Brotes.
	Salz	1 TL	1 TL		
	Getrockneter Sauerteig	20 g	15 g		
	Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Zucker	1 EL	3/4 EL		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Grahambrot	Wasser	270 ml	170 ml	3	
	Salz	1 TL	1 TL		
	Butter oder Margarine	20 g	15 g		
	Honig	1 EL	1 EL		
	Essig	3/4 TL	3/4 TL		
	Graham-Mehl	750 ml	500 ml		
	Hefe	2 TL	2 TL		
Zwiebelbrot	Wasser	290 ml	180 ml	1	
	Salz	1 TL	1 TL		
	Zucker	1,5 EL	1 EL		
	Gebratene Zwiebeln	30 g	20 g		
	Weizenmehl	750 ml	500 ml		
Apfelkuchen mit Nüssen	Wasser	1,5 TL	1,5 TL	4	
	Hefe	2 TL	2 TL		
	Eier	1	-		
	Milch	80 ml			
	Öl	2 EL			
	Zucker	125 ml			
	Geschälte und geriebene Äpfel	250 ml			
	Gehackte Walnüsse	125 ml			
	Weizenmehl	500 ml			
	Natriumbikarbonat (doppeltkohlensaures Natrium)	1 TL			
	Backpulver	1 TL			
	Salz	0,5 TL			
	Geriebener Muskat	0,5 TL			
	Zimt	0,5 TL			

Brotsorte	Zutaten	Brotgröße		Programm	Bemerkungen
		750 g	500 g		
Bananenkuchen mit Nüssen	Milch	120 ml	-	4	
	Öl	4 EL			
	Reife, gestampfte Bananen	250 ml			
	Eier	2			
	Zucker	125 ml			
	Brauner Zucker	125 ml			
	Gehackte Walnüsse	125 ml			
	Weizenmehl	500 ml			
	Backpulver	2 TL			
	Salz	2 TL			
Fünfkornbrot	Wasser	270 ml	180 ml	3	
	Butter oder Margarine	15 g	10 g		
	Salz	1 TL	2/3 TL		
	Zucker	1,5 EL	1 EL		
	Essig	1 EL	2/3 EL		
	Grobes Weizenmehl	580 ml	330 ml		
	Fünfkornmischung	190 ml	250 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Bayerisches Vollkornbrot	Wasser	250 ml	170 ml	3	Anstelle von Kümmel können Sie auch Koriander, Fenchel oder Anissamen verwenden.
	Grobes Weizenmehl	580 ml	330 ml		
	Roggenmehl	165 ml	165 ml		
	Gekochte, gestampfte Kartoffeln	100 g	60 g		
	Kümmel	0,5 TL	0,5 TL		
	Hefe	2 TL	2 TL		
Mehrkornbrot	Wasser	270 ml	150 ml	3	
	Grobes Weizenmehl	160 ml	125 ml		
	Roggenmehl	160 ml	125 ml		
	Grobes Roggenmehl	30 g	20 g		
	Dinkelmehl	30 g	20 g		
	Buchweizenmehl	25 g	20 g		
	Sonnenblumenkerne	35 g	20 g		
	Kürbiskerne	35 g	20 g		
	Leinsamen	1 EL	2/3 EL		
	Sesamkörner	1 EL	2/3 EL		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Honig	1 EL	2/3 EL		
	Hefe	2 TL	2 TL		
	Dinkelbrot	Buttermilch	300 ml		
Dinkelmehl		330 ml	250 ml		
Roggenmehl		250 ml	160 ml		
Grobes Dinkelmehl		250 ml	160 ml		
Sonnenblumenkerne		50 g	40 g		
Salz		1 TL	1 TL		
Zucker		1 EL	1 EL		
Hefe		2 TL	2 TL		
Joghurtbrot	Wasser oder Milch	180 ml	120 ml	1	
	Joghurt	120 ml	80 ml		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Zucker	1 EL	1 EL		
	Essig	3/4 EL	3/4 EL		
	Grobes Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Kleiebrot	Wasser	270 ml	180 ml	3	
	Butter oder Margarine	25 g	18 g		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Zucker	1 EL	1 EL		
	Weizenkleie	50 g	40 g		
	Weizenkeime	1 EL	1 EL		
	Grobes Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		

Brotsorte	Zutaten	Brotgröße		Programm	Bemerkungen
		750 g	500 g		
Grobes Weizenbrot	Wasser	270 ml	170 ml	3	
	Salz	1 TL	1 TL		
	Honig	1 EL	1 EL		
	Grobes Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Weizenbrot	Wasser	270 ml	180 ml	3	
	Salz	1 TL	1 TL		
	Pflanzenöl	1 EL	1 EL		
	Honig	3/4 TL	3/4 TL		
	Rübensirup	3/4 TL	3/4 TL		
	Grobes Weizenmehl	750 ml	500 ml		
	Glutenmehl	3/4 EL	3/4 EL		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		
Bierbrot	Wasser	150 ml	100 ml	1	
	Bier	150 ml	100 ml		
	Grobes Weizenmehl	180 g	120 g		
	Buchweizenmehl	135 g	80 g		
	Dinkelmehl	135 g	80 g		
	Salz	1 TL	1 TL		
	Sesamkörner	35 g	20 g		
	Hefe	1,5 TL	1,5 TL		

REINIGUNG

Bei der Reinigung des Geräts sind folgende Punkte zu beachten:

- Schalten Sie die Brotbackmaschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Brotbackmaschine zunächst abkühlen.
- Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, die die Flächen verschrappen könnten, dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden. Die Antihafbeschichtung der Brotwanne kann ihrer Funktion bei Kratzern oder Sprüngen nicht mehr gerecht werden.
- Verwenden Sie stattdessen ein leicht feuchtes Tuch mit etwas Reinigungsmittel, wenn die Brotbackmaschine stark verschmutzt ist.
- Wenn der Knethaken fest sitzt, können Sie etwas Wasser in die Brotwanne gießen und sie einige Zeit stehen lassen.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM KUNDENDIENST BRINGEN

Treten beim Backen Probleme auf, so überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Ist das Ergebnis immer noch nicht befriedigend, so setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Problem	Mögliche Lösung
Das Brot geht nicht.	Verwenden Sie eine Mehlsorte, die besser geht. Vollkornmehl und Roggenmehl gehen nicht so gut wie andere Mehlsorten. Verwenden Sie Mehl mit einem hohen Glutenanteil. Verwenden Sie frische Trockenhefe, fügen Sie die Hefe als letztes hinzu und halten Sie sie von Flüssigkeit, Salz und Zucker fern. Verwenden Sie mehr Flüssigkeit (etwa 30 ml). Die Zutaten wurden falsch abgewogen, oder es fehlen Zutaten. Verwenden Sie weniger Salz. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten Raumtemperatur haben.
Das Brot fällt in der Mitte ein.	Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil im Teig. Geben Sie einen halben Teelöffel Salz oder einen Esslöffel Mehl hinzu.
Das Brot geht zu stark und klebt am Deckel fest.	Verwenden Sie 1/2 Teelöffel Hefe weniger. Verwenden Sie etwas weniger von allen Zutaten. Nehmen Sie einen Teelöffel Wasser weniger. Verwenden Sie 1/4 Teelöffel mehr Salz.
Das Brot ist nicht durchgebacken.	Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil im Teig. Lassen Sie den Teig zusätzlich kneten, wenn das Mehl grob ist. Halten Sie die Brotbackmaschine nach dem ersten Kneten und Gehenlassen an und starten Sie den Prozess von vorn, als wäre es ein neues Brot. Hierdurch wird der Teig luftiger.
Das Brot ist zu schwer oder hat eine unregelmäßige Oberfläche.	Fügen Sie Wasser hinzu.. Bewahren Sie das Mehl in einem luftdichten Behälter auf.
Das Brot hat zu viele Löcher.	Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil im Teig. Verwenden Sie 1/8 Teelöffel Hefe weniger.
Das Brot ist nicht salzig genug.	Verwenden Sie 1/4 Teelöffel mehr Salz.

UMWELTTIPPS

Elektrogeräte müssen umweltgerecht entsorgt werden. Beachten Sie die in Ihrer Region geltenden Entsorgungsvorschriften.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie erlischt,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- wenn das Gerät unsachgemäß bedient oder fahrlässig bzw. mutwillig beschädigt wurde;
- sofern Defekte auf eine fehlerhafte Netzstromversorgung zurückzuführen sind.

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung der Produkte behält sich der Hersteller das Recht auf Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Der Hersteller haftet nicht für Druckfehler.

PL

WPROWADZENIE

Aby wykorzystać w pełni możliwości tej maszyny do pieczenia chleba, przed użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Szczególną uwagę należy zwracać na zasady bezpieczeństwa. Zaleca się zachowanie tych instrukcji do wykorzystania w przyszłości, gdy zajdzie potrzeba przypomnienia sobie sposobu obsługi maszyny do pieczenia chleba.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

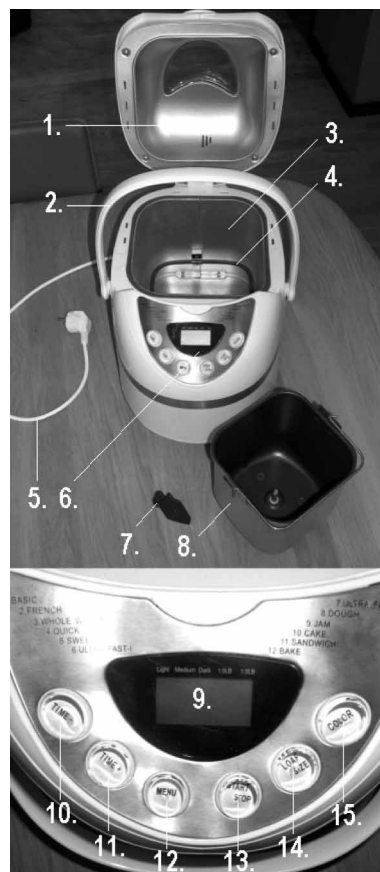
- * Maszyna do pieczenia chleba może być użytkowana wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.
- * Maszyna do pieczenia chleba nie nadaje się do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.
- * Nie należy korzystać z maszyny do pieczenia chleba, jeśli przewód sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone wskutek silnego uderzenia albo w podobny sposób.
- * Maszynę do pieczenia chleba wolno podłączać jedynie do źródła zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- * Nie wolno blokować ani zakrywać otworów wentylacyjnych maszyny do pieczenia chleba.
- * Nie wolno włączać pustej maszyny do pieczenia chleba.
- * Nie wolno zanurzać maszyny do pieczenia chleba i jej przewodu sieciowego w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. Nie wolno używać urządzenia, mając mokre lub wilgotne ręce.
- * Maszyny do pieczenia chleba i przewodu sieciowego nie wolno narażać na działanie silnego źródła ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, kontakt z ostrymi krawędziami itp.
- * Przewód sieciowy nie może zwisać z blatu. Należy umieścić go z dala od gorących przedmiotów i źródła otwartego ognia.
- * Można używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- * Nie wolno zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru i należy zwracać szczególną uwagę na dzieci.
- * Podczas wypiekania forma do pieczenia, element grzewczy i komora wypieku stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać przed całkowitym ochłodzeniem!
- * Po zakończeniu użytkowania, podczas czyszczenia lub wymiany akcesoriów lub jeśli maszyna do pieczenia chleba nie pracuje normalnie, należy wyjmować przewód sieciowy z gniazda. Przed odłączeniem przewodu sieciowego maszynę do pieczenia chleba należy wyłączyć za pomocą przycisku START/STOP.
- * Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdko nie należy ciągnąć za przewód sieciowy. Należy trzymać za wtyczkę.
- * Nigdy nie wolno samodzielnie naprawiać maszyny do pieczenia chleba.
- * Jeżeli maszyna do pieczenia chleba, przewód sieciowy lub wtyczka wymagają naprawy, powinna ona zostać przeprowadzona przez autoryzowany punkt serwisowy. Naprawa urządzenia przez osoby nieupoważnione powoduje unieważnienie gwarancji. W razie wystąpienia usterek objętych warunkami gwarancji należy skontaktować się ze sprzedawcą.

CZĘCI MASZYNY DO PIECZENIA CHLEBA

1. Pokrywa
2. Uchwyt do przenoszenia
3. Komora wypieku
4. Element grzewczy
5. Przewód sieciowy i wtyczka
6. Panel sterowania
7. Mieszadło do ciasta
8. Forma do pieczenia
9. Wyświetlacz

Przyciski na panelu sterowania:

10. TIME- (zmniejszenie czasu opóźnienia)
11. TIME+ (zwiększenie czasu opóźnienia)
12. MENU (program)
13. START/STOP
14. LOAF SIZE (Wielkość bochenka)
15. COLOUR (skórka)

**PRZYGOTOWANIE MASZYNY DO PIECZENIA CHLEBA**

Każda maszyna do pieczenia chleba jest testowana w fabryce, jednak dla bezpieczeństwa zalecamy sprawdzenie po rozpakowaniu maszyny, czy nie uległa ona uszkodzeniu podczas transportu. Jeżeli maszyna do pieczenia chleba uległa uszkodzeniu, należy skontaktować się ze sklepem, w którym dokonano zakupu. Nie należy uruchamiać jej przed sprawdzeniem przez autoryzowanego serwisanta.

Przed użyciem maszyny do pieczenia chleba powinno się sprawdzić, czy całe opakowanie jak i wewnętrzne zostało usunięte.

Przed pierwszym użyciem maszyny do pieczenia chleba Zapobiegająca przywieraniu powłoka formy do pieczenia musi zostać oczyszczona przed pierwszym użyciem.

- * Wyjmij formę do pieczenia (8) z komory wypieku (3), delikatnie obracając ją w lewo i unosząc.
- * Oczyszcz komorę wypieku, element grzewczy (4) i formę do pieczenia.
- * Podłącz urządzenie do sieci. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (9) pojawi się wskazanie 1 3:00. Oznacza to, że maszyna do pieczenia chleba została ustawiona na program 1, a czas pieczenia wynosi 3 godziny.
- * Nasmaruj wnętrze formy do pieczenia masłem lub olejem i włóż ją do komory wypieku (należy ją wkręcić na miejsce).
- * Naciskaj przycisk MENU (12) aż do wyświetlenia wskazania 12 1:00 (program 12, czas pieczenia 1 godzina) i włącz maszynę do pieczenia chleba za pomocą przycisku START/STOP (13). Maszyna zacznie piec.
- * Forma do pieczenia powinna się wypiekać na pusto około 10 minut.

- * Wyłącz maszynę do pieczenia chleba, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przez mniej więcej 3 sekundy, aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Maszyna do pieczenia chleba została wyłączona. Otwórz pokrywę i pozostaw formę do pieczenia do wystygnięcia. Zauważ, że po wyłączeniu maszyny na wyświetlaczu pojawiło się wskazanie 1 3:00.
- * Ponownie oczyść komorę wypieku, element grzewczy i formę do pieczenia.

OBŚLUGA MASZYNY DO PIECZENIA CHLEBA

Funkcje przycisków

Przyciski na panelu sterowania (6) mają następujące funkcje:

PRZYCISK	DZIAŁANIE
TIME- (10) i TIME+ (11)	Służą do ustawiania funkcji wyłącznika czasowego. Nie działają dla programów 6 i 7.
MENU (12)	Służy do przełączania się pomiędzy 12 programami maszyny do pieczenia chleba. Numer bieżącego programu jest wyświetlany na wyświetlaczu.
START/STOP (13) 3	Służy do uruchamiania wybranego programu i zatrzymywania go. Naciśnij i przytrzymaj przycisk około 1 sekundy, aby uruchomić program, i około sekund, aby zatrzymać program.
LOAF SIZE (14)	Służy do określania wielkości bochenka chleba. Można zmieniać ustawienia w zakresie od 1 funta (około 500 g) do 1,5 funta (około 750 g), w zależności od ilości składników umieszczonych w formie do pieczenia. (Receptury w sekcji „Przepisy” zawierają ilości dla obydwu wielkości bochenków.) Wybrane ustawienie jest oznaczane strzałką na wyświetlaczu. Uwaga! Ten przycisk nie działa w programach 4, 6, 7, 8, 9, 10 i 12.
COLOR (15)	Służy do określania koloru skórki chleba. Przycisk umożliwia przełączanie się pomiędzy ustawieniami Light (jasna), Medium (średnia) i Dark (ciemna). Wybrane ustawienie jest oznaczane strzałką na wyświetlaczu. Uwaga! Ten przycisk nie działa w programach 8-12.

Programy maszyny do pieczenia chleba

Maszyna do pieczenia chleba jest wyposażona w przedstawione poniżej programy. Programy i ich numery zostały podane na pokrywie, dzięki czemu można je łatwo odnaleźć podczas korzystania z maszyny do pieczenia chleba.

Nr.	Nazwa	Zastosowanie	Czas trwania
1	BASIC	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie chleba zwykłego	3 godz.
2	FRENCH	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie z dłuższym czasem dojrzewania	3 godz. 50 min
3	WHOLE WHEAT	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie chleba pszennego	3 godz. 40 min
4	QUICK	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie przy użyciu proszku do pieczenia	1 godz. 40 min
5	SWEET	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie placka lub słodkiego chleba	2 godz. 55 min
6	ULTRA FAST I	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie chleba 500 g w krótkim czasie	0 godz. 58 min
7	ULTRA FAST II	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie chleba 750 g w krótkim czasie	0 godz. 58 min
8	DOUGH	Wyrabianie ciasta i dojrzewanie ciasta do 650 g, bez pieczenia	1 godz. 30 min
9	JAM	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie placka przy użyciu proszku do pieczenia	1 godz. 20 min
10	CAKE	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie placka przy użyciu proszku do pieczenia	2 godz. 50 min
11	SANDWICH	Wyrabianie ciasta, dojrzewanie i pieczenie chleba na kanapki	3 godz.
12	BAKE	Pieczenie bez wyrabiania ciasta i dojrzewania	1 godz.

Wskazówki!

Składniki

Drożdże

- * Najlepsze wyniki osiąga się przy użyciu suchych drożdży. Korzystając z programów 6 i 7, należy używać szybko działających, suchych drożdży.
- * W przypadku użycia świeżych drożdży należy przed zmieszaniami z innymi składnikami rozpuścić je w płynie. Uwaga! W przypadku użycia świeżych drożdży nie można korzystać z funkcji wyłącznika czasowego, ponieważ dojrzewanie rozpoczyna się natychmiast.
- * Drożdży najlepiej jest używać w temperaturze około 37°C. Fermentacja rozpocznie się, gdy drożdże zetkną się z płynem.

Ziarna

- * Ziarna, nasiona, orzechy itp. zwiększają wartość odżywczą chleba i poprawiają jego smak.

Mąka

- * Można używać dowolnego rodzaju mąki o wysokiej zawartości glutenu. Rodzaj wybranej mąki decyduje o konsystencji chleba, jego wyglądzie i smaku. Mąka pszenna najlepiej rośnie, natomiast mąka żytnia i przesiewana rosną najslabiej.
- * Aby ułatwić pieczenie, należy spróbować użyć gotowej mieszanki do chleba, do której wystarczy dodać wody i drożdży. Uwaga! Jeżeli chleb jest przygotowywany z gotowej mieszanki, nie należy używać więcej niż 650 g mąki.
- * Podczas mieszania mąki z wodą tworzy się gluten i chleb staje się napowietrzony. Im wyższa zawartość glutenu w mące, tym większy chleb.

Sól

- * Sól uaktywnia fermentację i zapewnia sprężystość ciasta.

Masło/olej

- * Masło lub olej nadaje chlebowi pełny i wyrazisty smak, zapewniając jednocześnie jego sprężystość.

Cukier

- * Cukier sprzyja dojrzewaniu i sprawia, że chleb jest słodki i smaczny. Powoduje on również, że chleb jest miękki, a skórka brązowa.
- * Zamiast cukru można również użyć miodu.

Płyn

- * Do pieczenia można użyć wody, mleka lub mleka zsiadłego. Mleko poprawia smak i daje chrupiącą skórkę, ale w przypadku użycia samego mleka chleb będzie trochę mniejszy.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Jeśli chleb ma się upiec natychmiast

- * Płyn musi być letni (około 37°C), aby fermentacja mogła się rozpocząć natychmiast.
- * Ziarna do chleba ziarnistego powinny gotować się przez kilka minut, aby zmiękły.
- * Można również użyć świeżych drożdży zamiast suchych.
- * Placki należy piec natychmiast.

Jeśli chleb jest pieczony z użyciem funkcji wyłącznika czasowego

- * Płyn powinien mieć temperaturę pokojową.
- * Upewnij się, że drożdże nie zetkną się za wcześnie z płynem. W przeciwnym razie fermentacja rozpocznie się za wcześnie – wlej płyn do formy do pieczenia i umieść drożdże na wierzchu.
- * Ziaren lub nasion do chleba ziarnistego nie trzeba gotować, ale można je zanurzyć w płynie.

Wskazówki

- * Nie wolno nakładać do formy do pieczenia składników do pełna, ponieważ podczas wyrastania ciasto będzie się rozszerzać.
- * Jeśli masz już wymieszane ciasto, możesz je upiec w maszynie bez wyrabiania i dojrzewania (użyj programu 12).
- * Jeśli chcesz wymieszać ciasto (na przykład na słodkie bułeczki lub pizzę), które zostanie upieczone w zwykłym piekarniku, możesz użyć programu 8.
- * Maszyna do pieczenia chleba jest najlepiej przystosowana do pieczenia chleba, ale można w niej również upiec placek, najlepiej z niewielką zawartością tłuszczu. Można próbować własnych przepisów lub używać gotowych mieszanek na ciasta.

Korzystanie z maszyny do pieczenia chleba

- * Wyjmij formę do pieczenia i zamontuj w niej mieszadło do ciasta (o ile nie korzystasz z programu 12, w przypadku którego ciasto nie jest wyrabiane).
- * Umieść składniki w formie do pieczenia.
 - Składniki muszą mieć temperaturę pokojową (18–23°C) i muszą zostać dodane w kolejności podanej w przepisie!
 - Suche drożdże należy dodać na końcu i umieścić je w niewielkim wgłębieniu w mące.
 - Cukier, sól i inne przyprawy należy równomiernie wymieszać z pozostałymi składnikami.
- * Wstaw formę do pieczenia do komory wypieku.
- * Zamknij pokrywę.
- * Włóż wtyczkę do gniazdka.
- * Wybierz żądany program, wielkość bochenka oraz kolor skórki, o ile jest to potrzebne.
- * W miarę potrzeby ustaw funkcję wyłącznika czasowego (patrz poniżej).
- * Naciśnij przycisk START/STOP. Dwukropek na wyświetlaczu

zacznie migać i program zostanie uruchomiony.

- Pieczenie obejmuje następujące procesy: wyrabianie/odpoczynek, dojrzewanie, pieczenie i utrzymywanie ciepła po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyrabiania maszyna do pieczenia chleba będzie brzęczeć, gdyż obraca się wtedy mieszadło do ciasta. Jest to całkowicie normalne zjawisko.
- W przypadku ustawienia funkcji wyłącznika czasowego program uruchomi się po zatrzymaniu wyłącznika (patrz poniżej). Dwukropek na wyświetlaczu nadal będzie migał.
- W przypadku wybrania programu 1, 2, 3, 5 lub 11 maszyna do pieczenia chleba kilka razy wygeneruje sygnał dźwiękowy podczas drugiego wyrabiania ciasta, aby poinformować, że można dodać owoce, orzechy itp.
- Podczas pieczenia z otworów wentylacyjnych pokrywy może się wydobywać para. Jest to całkowicie normalne zjawisko.
- Nie należy otwierać pokrywy przed zakończeniem pieczenia, ponieważ może to wpłynąć na jakość chleba, a zwłaszcza na jego zdolność do wyrośnięcia.
- * Po zakończeniu programu maszyna wygeneruje jeden sygnał dźwiękowy. Maszyna do pieczenia chleba może utrzymywać chleb w ciepłe przez 1 godzinę, po czym zostanie wygenerowanych 10 sygnałów dźwiękowych i maszyna wyłączy się. Funkcję utrzymywania ciepła maszyny do pieczenia chleba można wyłączyć przed upływem godziny, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przez mniej więcej 3 sekundy.
- * Otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia. Ważne! Po wypieku forma do pieczenia jest bardzo gorąca! Podczas wyjmowania formy do pieczenia należy zawsze używać rękawicy do piekarnika lub podobnej, a ponadto nie wolno stawiać formy na powierzchni, która może zostać uszkodzona przez gorąco.
- * Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
- * Należy pamiętać, że mieszadło do ciasta może przywrzeć do chleba podczas wyjmowania go z formy do pieczenia!
- * Ważne! Podczas wyjmowania chleba z formy do pieczenia należy używać wyłącznie plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych, ponieważ powierzchnia zapobiegająca przywieraniu może zostać uszkodzona metalowymi przyborami.

Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego

Można ustawić opóźnienie uruchomienia maszyny do pieczenia chleba. Na przykład można ją ustawić wieczorem, aby uruchomiła się wcześniej następnego ranka. Naciśnięcie przycisku TIME+ powoduje zwiększenie opóźnienia o 10 minut, a naciśnięcie przycisku TIME- - zmniejszenie go o 10 minut. Wybierz, na którą godzinę ma zostać upieczony chleb.

PRZYKŁAD:

Jest godzina 21.00, a chcesz, aby chleb upiekł się na godzinę 7.00 następnego dnia rano. Różnica czasu wynosi 10 godzin, naciśnij więc przycisk TIME+ aż na wyświetlaczu pokaże się 10.00, a następnie naciśnij przycisk Start.

- * Ważne! W przypadku korzystania z funkcji wyłącznika czasowego nie należy używać psujących się składników, takich jak mleko lub jajka.

Komunikaty ostrzegawcze

Komunikat	Znaczenie
H:HH	Ten komunikat jest wyświetlany, gdy maszyna do pieczenia chleba zostanie uruchomiona przy zbyt wysokiej temperaturze w komorze wypieku. Zatrzymaj maszynę, otwórz pokrywę i pozwól maszynie ostygnąć przez 10-20 minut.
E:EE	Ten komunikat jest wyświetlany, gdy maszyna do pieczenia chleba zostanie uruchomiona przy uszkodzonym czujniku temperatury. Oddaj urządzenie do naprawy do autoryzowanego centrum serwisowego.

PRZEPISY

Na początek należy przestrzegać ilości podanych w poniższych przepisach i zwracać szczególną uwagę na ilość mąki i płynu. Należy postępować zgodnie z procedurami opisanymi w sekcji „Korzystanie z maszyny do pieczenia chleba”.

Próbuj eksperymentować z przepisami. Korzystaj z porad zawartych w sekcji „Wskazówki”. Programy 1 i 3 nadają się do większości popularnych rodzajów chleba.

Rodzaj chleba	Składniki	Wielkość bochenka		Program	Uwagi
		750 g	500 g		
Biały chleb	Woda	280 ml	180 ml	2	
	Sól	1 łyżeczka	3/4 łyżeczka		
	Cukier	1 łyżka stołowa	3/4 łyżka stołowa		
	Mąka z pszenicy twardej	120 g	80 g		
	Mąka pszenna	750 ml	500 ml		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Chleb francuski	Woda	280 ml	190 ml	1	
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Olej roślinny	3/4 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Mąka pszenna	680 ml	500 ml		
	Mąka z pszenicy twardej	80 ml	60 ml		
	Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Bochenek z rodzynkami i orzechami	Woda lub mleko	280 ml	180 ml	1 (5)	Po usłyszeniu sygnału po pierwszym cyklu wyrabiania należy dodać rodzynki i orzechy. W przypadku użycia programu 5 nie można stosować wielkości chleba 1,5 funta (około 750 g).
	Masło lub margaryna	25 g	18 g		
	Sól	,5 łyżeczka	,5 łyżeczka		
	Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Mąka pszenna	680 ml	450 ml		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
	Rodzynki	50 g	35 g		
	Pokruszone orzechy włoskie	50 g	20 g		
Chleb włoski	Woda	290 ml	190 ml	11	
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Olej roślinny	3/4 łyżka stołowa	2/3 łyżka stołowa		
	Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Mąka pszenna	665 ml	416 ml		
	Mąka kukurydziana	80 g	50 g		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Chleb owsiany	Woda	280 ml	180 ml	1	
	Masło lub margaryna	20 g	15 g		
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Brazowy cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Drobno zmielona mąka owsiana	120 g	80 g		
	Mąka pszenna	580 ml	375 ml		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		

Rodzaj chleba	Składniki	Wielkość bochenka		Program	Uwagi
		750 g	500 g		
Chleb z mąki gruboziarnistej	Woda	360 ml	290 ml	1	
	Masło lub margaryna	25 g	20 g		
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Mąka pszenna	375 ml	250 ml		
	Mąka gruboziarnista	375 ml	250 ml		
	Drożdże	2 łyżeczka	2 łyżeczka		
Chleb z rodzynekami	Woda	280 ml	180 ml	5	Po usłyszeniu sygnału po pierwszym cyklu wyrabiania należy dodać rodzyнки i orzechy.
	Masło lub margaryna	25 g	15 g		
	Sól	0,5 łyżeczka	0,5 łyżeczka		
	Miód	2 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Mąka pszenna	750 ml	500 ml		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
	Rodzyńki/suszone owoce	50 g	40 g		
Chleb ziemniaczany	Woda lub mleko	260 ml	170 ml		
	Masło lub margaryna	20 g	25 g		
	Jajka	1	1		
	Ugotowane, rozgniecione ziemniaki	120 g	80 g		
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Sól	1,5 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Cukier	665 ml	440 ml		
	Mąka pszenna	2 łyżeczka	2 łyżeczka		
Drożdże					
Chleb z mąki razowej	Woda	280 ml	180 ml	2	Wysuszone ciasto na zakwasie poprawia konsystencję chleba.
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Wysuszone ciasto na zakwasie	20 g	15 g		
	Mąka pszenna	750 ml	500 ml		
	Mąka pszenna	1 łyżka stołowa	3/4 łyżka stołowa		
	Cukier	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Drożdże					
Chleb Grahama	Woda	270 ml	170 ml	3	
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Masło lub margaryna	20 g	15 g		
	Miód	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Ocet	3/4 łyżeczka	3/4 łyżeczka		
	Mąka Grahama	750 ml	500 ml		
	Drożdże	2 łyżeczka	2 łyżeczka		
Chleb z cebulą	Woda	290 ml	180 ml	1	
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Cukier	1,5 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Smażona cebula	30 g	20 g		
	Mąka pszenna	750 ml	500 ml		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Ciasto jabłkowe z orzechami	Jajka	1	-	4	
	Mleko	80 ml			
	Olej	2 łyżka stołowa			
	Cukier	125 ml			
	Obrane, pokrojone jabłko	250 ml			
	Pokruszone orzechy włoskie	125 ml			
	Mąka pszenna	500 ml			
	Wodorowęglan sodu	1 łyżeczka			
	Proszek do pieczenia	1 łyżeczka			
	Sól	0,5 łyżeczka			
	Tarta gałka muszkatołowa	0,5 łyżeczka			
	Cynamon	0,5 łyżeczka			

Rodzaj chleba	Składniki	Wielkość bochenka		Program	Uwagi
		750 g	500 g		
Ciasto bananowe z orzechami	Mleko	120 ml	-	4	
	Olej	4 łyżka stołowa			
	Dojrzałe, rozgniecione banany	250 ml			
	Jajka	2			
	Cukier	125 ml			
	Brązowy cukier	125 ml			
	Pokruszone orzechy włoskie	125 ml			
	Mąka pszenna	500 ml			
	Proszek do pieczenia	2 łyżeczka			
	Sól	2 łyżeczka			
	Chleb z pięcioma ziarnami	Woda	270 ml		
Masło lub margaryna		15 g	10 g		
Sól		1 łyżeczka	2/3 łyżeczka		
Cukier		1,5 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
Ocet		1 łyżka stołowa	2/3 łyżka stołowa		
Mąka gruboziarnista		580 ml	330 ml		
Mieszanka pięciu ziaren		190 ml	250 ml		
Drożdże		1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Bawarski chleb pełnoziarnisty	Woda	250 ml	170 ml	3	Zamiast kminku można również użyć kolendry, kopru włoskiego lub nasion anyżku.
	Mąka gruboziarnista	580 ml	330 ml		
	Mąka żytnia	165 ml	165 ml		
	Ugotowane, rozgniecione ziemniaki	100 g	60 g		
	Kminek	0,5 łyżeczka	0,5 łyżeczka		
	Drożdże	2 łyżeczka	2 łyżeczka		
Chleb wielozbożowy	Woda	270 ml	150 ml	3	
	Mąka gruboziarnista	160 ml	125 ml		
	Mąka żytnia	160 ml	125 ml		
	Gruboziarnista mąka żytnia	30 g	20 g		
	Mąka z orkisz	30 g	20 g		
	Mąka gryczana	25 g	20 g		
	Nasiona słonecznika	35 g	20 g		
	Nasiona dyni	35 g	20 g		
	Siemię lniane	1 łyżka stołowa	2/3 łyżka stołowa		
	Nasiona sezamu	1 łyżka stołowa	2/3 łyżka stołowa		
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Miód	1 łyżka stołowa	2/3 łyżka stołowa		
	Drożdże	2 łyżeczka	2 łyżeczka		
Chleb z orkisz	Maślanka	300 ml	200 ml	1	Otwórz pokrywę przed końcowym dojrzewaniem i zwilż ciasto letnią wodą.
	Mąka z orkisz	330 ml	250 ml		
	Mąka żytnia	250 ml	160 ml		
	Mąka z gruboziarnistego orkisz	250 ml	160 ml		
	Nasiona słonecznika	50 g	40 g		
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Cukier	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Drożdże	2 łyżeczka	2 łyżeczka		
Chleb jogurtowy	Jogurt	180 ml	120 ml	1	
	Sól	120 ml	80 ml		
	Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Ocet	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Mąka gruboziarnista	3/4 łyżka stołowa	3/4 łyżka stołowa		
	Drożdże	750 ml	500 ml		
		1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		

Rodzaj chleba	Składniki	Wielkość bochenka		Program	Uwagi
		750 g	500 g		
Chleb z mąki gruboziarnistej	Woda	270 ml	170 ml	3	
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Miód	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Mąka gruboziarnista	750 ml	500 ml		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Chleb pszenny	Woda	270 ml	180 ml	3	
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Oil roślinny	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa		
	Miód	3/4 łyżeczka	3/4 łyżeczka		
	Syrop buraczany	3/4 łyżeczka	3/4 łyżeczka		
	Mąka gruboziarnista	750 ml	500 ml		
	Mąka glutenowa	3/4 łyżka stołowa	3/4 łyżka stołowa		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		
Chleb na piwie	Woda	150 ml	100 ml	1	
	Piwo	150 ml	100 ml		
	Mąka gruboziarnista	180 g	120 g		
	Mąka gryczana	135 g	80 g		
	Mąka z orkiszu	135 g	80 g		
	Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		
	Nasiona sezamu	35 g	20 g		
	Drożdże	1,5 łyżeczka	1,5 łyżeczka		

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia maszyny do pieczenia chleba należy uwzględnić następujące zalecenia:

- * Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć maszynę do pieczenia chleba, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż maszyna ostygnie.
- * Do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni nie należy stosować proszków ścierających, skrobaczek metalowych ani innych silnych środków czyszczących, gdyż mogą one porysować te powierzchnie. Powłoka zapobiegająca przywieraniu formy do pieczenia nie będzie spełniać swojej roli, jeśli będzie porysowana lub popękana.
- * Zamiast tego należy używać wilgotnej szmatki z dodatkiem detergentu, jeżeli maszyna do pieczenia chleba jest bardzo zabrudzona.
- * Jeżeli trudno jest wyjąć mieszadło do ciasta, można nalać trochę wody do formy do pieczenia i pozostawić ją tam na jakiś czas.

PRZED UDANIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Jeśli wystąpią problemy z wypiekami, przed wezwaniem pracownika serwisu należy sprawdzić poniższe kwestie. Jeżeli efekty nadal nie są prawidłowe, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Problem	Możliwe rozwiązanie
Chleb nie rośnie	Użyj mąki, która dobrze rośnie. Mąka pełnoziarnista i mąka żytnia nie rosną tak dobrze jak inne gatunki mąki. Użyj mąki z dużą zawartością glutenu. Użyj świeżych suszonych drożdży, dodaj drożdże na końcu i trzymaj je z dala od płynu, soli i cukru. Użyj więcej płynu (około 30 ml). Składniki zostały nieprawidłowo zważone lub ich brakuje. Użyj mniej soli. Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową.
Chleb zapada się pośrodku	Zmniejsz ilość płynu w cieście. Dodaj 1/2 łyżeczki soli lub 1 łyżkę stołową mąki.
Chleb za bardzo rośnie i przywiera do pokrywy	Użyj 1/2 łyżeczki drożdży mniej. Użyj mniejszej ilości wszystkich składników. Użyj 1 łyżeczkę mniej wody. Użyj 1/4 łyżeczki więcej soli.
Chleb nie jest dobrze wypieczony	Zmniejsz ilość płynu w cieście. Jeżeli mąka jest gruboziarnista, zastosuj dodatkowe wyrabianie. Zatrzymaj maszynę do pieczenia chleba po pierwszym wyrabianiu i dojrzewaniu i uruchom ją od początku, tak jak w przypadku nowego chleba. Poprawi to napowietrzenie ciasta.
Chleb jest za ciężki lub ma nierówną powierzchnię	Dodaj więcej wody. Przechowuj mąkę w szczelnym pojemniku.
Chleb ma za dużo dziur	Zmniejsz ilość płynu w cieście. Użyj 1/8 łyżeczki drożdży mniej.
Chleb jest za mało słony	Użyj 1/4 łyżeczki więcej soli.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY RODOWISKA

Jeżeli urządzenie nie nadaje się do dalszego użytku, należy przekazać je do utylizacji w sposób minimalizujący szkody dla środowiska, a także zgodny z przepisami obowiązującymi w danym kraju/regionie. Zazwyczaj taki produkt można przekazać do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje:

- * jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- * jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- * jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- * jeżeli uszkodzenie powstało na skutek wahań napięcia lub z innych powodów związanych z siecią elektryczną.

Z uwagi na ciągle udoskonalanie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

RU

ВВЕДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочтите эти инструкции перед тем, как в первый раз использовать хлебопекарное устройство. Это поможет Вам получить оптимальный результат. Обратите особое внимание на меры безопасности. Мы также рекомендуем Вам сохранить эти инструкции для будущего использования, чтобы в дальнейшем Вы могли использовать их для информации.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

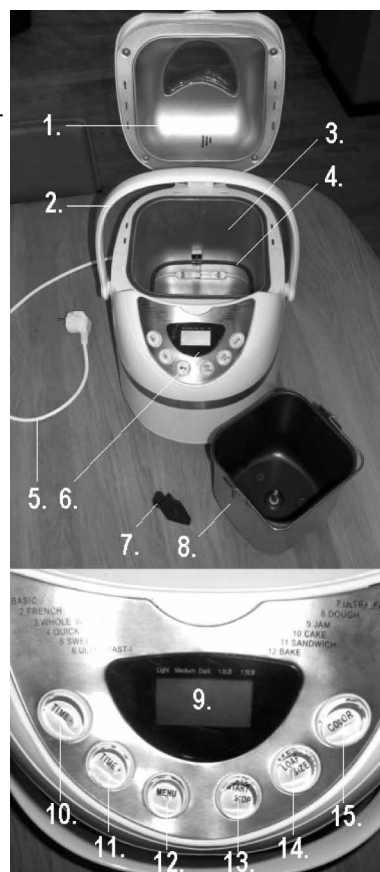
- * Хлебопекарное устройство можно использовать только по прямому назначению.
- * Это хлебопекарное устройство не предназначено для коммерческого использования или для использования на открытом воздухе.
- * Не используйте хлебопекарное устройство, если провод или вилка повреждены, если имеются отклонения при его работе, или если оно было повреждено от удара и т.п.
- * Хлебопекарное устройство можно подключать только при напряжении 230 В, 50 Гц.
- * Не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия хлебопекарного устройства.
- * Не включайте хлебопекарное устройство пустым.
- * Не допускайте контакта хлебопекарного устройства с водой или другой жидкостью. Не используйте устройство, если у Вас мокрые или влажные руки.
- * Следует избегать сильного нагрева хлебопекарного устройства, прямых солнечных лучей; нельзя помещать его во влажную среду, воздействовать на него острыми предметами и т.п.
- * Не допускайте, чтобы провод свисал с края стола, не позволяйте ему соприкасаться с горячими предметами и огнем.
- * Используйте только те аксессуары, которые рекомендуются производителем.
- * Не оставляйте включенное хлебопекарное устройство без присмотра, следите за детьми.
- * Емкость для выпекания, нагревательный элемент и камера для выпекания во время работы хлебопекарного устройства очень сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним до полного остывания.
- * Вынимайте вилку из розетки после использования, при мытье или замене частей, а также, если хлебопекарное устройство не функционирует в нормальном режиме. Прежде, чем вытащить вилку из розетки, нажмите кнопку START/STOP.
- * При вытаскивании вилки из розетки старайтесь не тянуть за провод. Держитесь за вилку.
- * Не пытайтесь выполнять ремонт хлебопекарного устройства самостоятельно.
- * Если провод, розетка или само хлебопекарное устройство неисправны, их ремонт должен осуществляться в авторизованном сервисном центре. Если прибор подвергается неавторизованному ремонту, гарантия теряет свою силу. При необходимости выполнения ремонта по действующей гарантии свяжитесь с продавцом.

ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕКАРНОГО УСТРОЙСТВА

1. Крышка
2. Ручка-держатель
3. Камера для выпекания
4. Нагревательный элемент
5. Провод и вилка
6. Панель управления
7. Лопатка для замешивания
8. Емкость для выпекания
9. Дисплей

Кнопки на панели управления:

10. TIME- (ВРЕМЯ-) (уменьшение показателей времени)
11. TIME+ (ВРЕМЯ+) (увеличение показателей времени)
12. MENU (МЕНЮ) (ПРОГРАММА)
13. START/STOP (ПУСК/СТОП)
14. LOAF SIZE (РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ)
15. COLOUR (ЦВЕТ) (корочка)

**ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОГО УСТРОЙСТВА К РАБОТЕ**

Каждое хлебопекарное устройство проходит проверку на заводе-изготовителе, но в целях безопасности после распаковки рекомендуется проверить прибор на наличие повреждений, связанных с транспортировкой. Если Вы обнаружите, что хлебопекарное устройство было повреждено, необходимо связаться с магазином, где Вы его приобрели. Нельзя использовать прибор до того, как его проверит авторизованный специалист.

Перед тем как использовать хлебопекарное устройство, необходимо удостовериться, что Вы удалили все элементы упаковки как внутри прибора, так и снаружи.

Перед тем как использовать хлебопекарное устройство в первый раз

Перед использованием необходимо помыть антипригарное покрытие емкости для выпекания.

- * Выньте емкость для выпекания (8) из камеры для выпекания (3), повернув ее слегка против часовой стрелки и приподняв.
- * Вымойте камеру для выпекания, нагревательный элемент (4) и емкость для выпекания.
- * Включите вилку в розетку. Вы услышите длинный сигнал, и на дисплее (9) появится 1 3:00. Это означает, что хлебопекарное устройство установлено на программу 1, и время выпекания составляет 3 часа.
- * Смажьте внутреннюю поверхность емкости для выпекания сливочным или растительным маслом и поместите ее в камеру для выпекания (зафиксировать поворотом).

- * Нажимайте кнопку MENU (12), пока на дисплее не появится 12 1:00 (программа 12, время выпекания 1 час), и включите хлебопечарное устройство, нажав кнопку START/STOP (13). Хлебопечарное устройство начинает выпекать.
- * Оставьте его включенным на 10 минут.
- * Выключите хлебопечарное устройство, нажав и удерживая кнопку START/STOP приблизительно в течение 3 секунд, пока не услышите сигнал. Теперь хлебопечарное устройство выключено. Откройте крышку, чтобы емкость для выпекания остыла. Обратите внимание, что после выключения прибора дисплей опять показывает 1 3:00.
- * Еще раз вымойте камеру для выпекания, нагревательный элемент и емкость для выпекания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО УСТРОЙСТВА

Функции кнопок

Кнопки на панели управления (6) служат для выполнения следующих функций:

КНОПКА	ФУНКЦИЯ
TIME- (10) и TIME+ (11)	Используется для установки функции таймера. Не работает в программах 6 и 7
MENU (12)	Служит для переключения между 12 программами хлебопечарного устройства. Номер текущей программы показывается на дисплее.
START/STOP (13)	Запускает или останавливает выбранную программу. Чтобы запустить программу, нажмите и удерживайте кнопку приблизительно 1 секунду; чтобы остановить программу – примерно 3 секунды.
LOAF SIZE (14)	Используется для указания размера изделия. Можно выбрать между 1.0 фунтом (около 500 г) и 1.5 фунта (около 750 г) в зависимости от количества ингредиентов в емкости для выпекания. (В разделе «Рецепты» указано количество для обоих размеров изделия). Выбранный параметр указывается при помощи стрелки на дисплее. Внимание! Эта кнопка не функционирует в программах 4, 6, 7, 8, 9, 10 и 12.
COLOR (15)	Используется для выбора цвета корочки. Кнопка переключает между светлой, средней и темной корочкой. Выбранный параметр указывается при помощи стрелки на дисплее. Внимание! Эта кнопка не работает в программах 8-12.

Программы хлебопечарного устройства

В хлебопечарном устройстве имеются следующие программы. Программы и номера программ указываются на крышке, чтобы их можно было легко найти при использовании хлебопечарного устройства.

Номер	Название	Применение	Длительность
1	BASIC	Замес, расстойка и выпекание обычного хлеба	3 ч
2	FRENCH	Замес, расстойка и выпекание с более длительным временем расстойки	3 ч 50 мин
3	WHOLE WHEAT	Замес, расстойка и выпекание хлеба из пшеничной муки	3 ч 40 мин
4	QUICK	Замес, расстойка и выпекание с разрыхлителем	1 ч 40 мин
5	SWEET	Замес, расстойка и выпекание кексов или сладкого хлеба	2 ч 55 мин
6	ULTRA FAST I	Замес, расстойка и выпекание 500 г хлеба за короткое время	0 ч 58 мин
7	ULTRA FAST II	Замес, расстойка и выпекание 750 г хлеба за короткое время	0 ч 58 мин
8	DOUGH	Замес и расстойка до 650 г теста без выпекания	1 ч 30 мин
9	JAM	Замес, расстойка и выпекание кекса с разрыхлителем	1 ч 20 мин
10	CAKE	Замес, расстойка и выпекание пирога с разрыхлителем	2 ч 50 мин
11	SANDWICH	Замес, расстойка и выпекание хлеба для бутербродов	3 ч
12	BAKE	Выпекание без замеса и расстойки	1 ч

Советы!

Ингредиенты

Дрожжи

- * Самые хорошие результаты можно получить при использовании сухих дрожжей. Для программ 6 и 7 используйте быстродействующие сухие дрожжи.
- * При использовании свежих дрожжей дрожжи надо растворить в жидкости до того, как смешивать их с другими ингредиентами. Обратите внимание! При использовании свежих дрожжей нельзя использовать функцию таймера, так как расстойка начинается немедленно.
- * Лучше всего использовать дрожжи при температуре около 37°С. Ферментация начинается, как только дрожжи соприкасаются с жидкостью.

Зерна

- * Зерна, семечки, орехи и т.п. повышают питательную ценность хлеба и улучшают его вкус.

Мука

- * Можно использовать любой тип муки с высоким содержанием клейковины. Выбранный тип муки определяет консистенцию, внешний вид и вкус хлеба. У пшеничной муки поднимается лучше всех, а ржаная и просеянная мука в меньшей степени.
- * Чтобы упростить процесс выпекания, старайтесь использовать готовую смесь для выпечки хлеба, в которую Вам надо только добавить воду и дрожжи. Обратите внимание! Если хлеб выпекается из готовой смеси, то нужно использовать не более 650 г муки.

- * Когда мука смешивается с водой, образуется клейковина и хлеб получается пышным. Чем выше содержание клейковины в муке, тем больше получается хлеб.

Соль

- * Соль активизирует ферментацию и делает тесто более пластичным.

Сливочное/растительное масло

- * Сливочное или растительное масло придают хлебу законченный вкус и также делают его более пластичным.

Сахар

- * Сахар ускоряет расстойку и делает хлеб сладким и вкусным. Он также способствует мягкости хлеба и созданию коричневой корочки.
- * Вместо сахара можно использовать мед.

Жидкость

- * Для выпекания можно использовать воду, молоко или кисломолочные продукты. Молоко улучшает вкус и способствует получению хрустящей корочки, но если используется только молоко, то хлеб может получиться меньшего размера.

Совет для выпекания

Если хлеб надо выпечь немедленно

- * Жидкость должна быть слегка теплой (около 37°C), чтобы ферментация началась немедленно.
- * Зерна для зернового хлеба надо предварительно поварить в течение нескольких минут, чтобы они стали более мягкими.
- * Кроме того, вместо сухих дрожжей можно использовать свежие дрожжи.
- * Кексы надо выпекать немедленно.

Если хлеб выпекается с использованием функции таймера

- * Жидкость должна быть комнатной температуры.
- * Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостью, иначе ферментация начнется слишком рано. Налейте жидкость в емкость для выпекания и положите дрожжи сверху.
- * Семечки или зерна для зернового хлеба не надо варить, но их можно вымочить в жидкости.

Советы

- * Никогда не заполняйте емкость для выпекания ингредиентами до самого верха, так как тесто будет подниматься и увеличиваться в объеме.
- * Если Вы используете готовое тесто, то его можно выпекать без замеса и расстойки (используйте программу 12).
- * Если Вы хотите замешать тесто (например, для булочек или пиццы), чтобы выпекать в обычной духовке, можно использовать программу 8.
- * Хлебопекарное устройство наилучшим образом подходит для выпекания хлеба, но его можно также использовать для выпекания кексов, но предпочтительно с небольшим содержанием жира. Вы можете использовать Ваши собственные рецепты или готовые смеси для кексов.

Использование хлебопекарного устройства

- * Выньте емкость для выпекания и поместите лопатку для замеса в емкость для выпекания (за исключением того случая, когда Вы используете программу 12, в которой тесто не замешивается).
- * Поместите ингредиенты в емкость для выпекания.
 - Ингредиенты должны быть комнатной температуры (18-23°C). Добавлять их нужно в той последовательности, которая указана в рецепте!
 - Сухие дрожжи добавляются в последнюю очередь и помещаются в небольшое углубление в муке.
 - Сахар, соль и другие специи надо распределить равномерно вместе со всеми другими ингредиентами.
- * Поместите емкость для выпекания в камеру для выпекания.
- * Закройте крышку.
- * Подключите печь к электророзетке.
- * Выберите необходимую программу, размер хлеба и цвет корочки, если необходимо.
- * Установите функцию таймера, если необходимо (см. ниже).
- * Нажмите кнопку START/STOP. Двоеточие на дисплее начинает мигать, и программа начинает работать.
 - Выпекание состоит из следующих процессов: замешивание/подпирание, расстойка, выпекание и сохранение в тепле после окончания выпекания.
 - Во время замешивания лопатка для замешивания вращается, и хлебопекарное устройство гудит. Это обычное явление.
 - Если Вы установили функцию таймера, то программа начнет работу, как только таймер остановится (см. ниже). Двоеточие на дисплее будет продолжать мигать.
 - Если Вы выбрали программы 1, 2, 3, 5 или 11, то хлебопекарное устройство издаст несколько сигналов. Второй раз устройство начинает замешивать, чтобы показать, что можно добавлять фрукты, орехи и т.п.
 - Во время выпекания из вентиляционных отверстий крышки может выходить пар. Это обычное явление.
 - Не открывайте крышку до окончания выпекания, так как это может повлиять на качество хлеба, особенно на его способность подниматься.
- * Как только программа закончит свою работу, хлебопекарное устройство издаст один сигнал. После этого хлебопекарное устройство сохраняет хлеб в тепле в течение 1 часа, после чего издаст 10 сигналов и отключается. Можно прервать функцию сохранения тепла до истечения одного часа, нажав кнопку START/STOP и удерживая ее примерно 3 секунды.
- * Откройте крышку и выньте емкость для выпекания. Внимание! После выпекания емкость очень горячая! При контакте с емкостью для выпекания всегда пользуйтесь защитной перчаткой. Не ставьте емкость на поверхность, которая может быть повреждена от высокой температуры.
- * Извлеките вилку из розетки.
- * Обратите внимание, что лопатка для замешивания может прилипнуть к хлебу, когда Вы вынимаете ее из емкости для выпекания!
- * Внимание! Используйте только пластиковые или деревянные приспособления для того, чтобы вынуть хлеб из емкости для выпекания, так как металлические приспособления могут повредить антипригарное покрытие.

Использование функции таймера

Для хлебопечного устройства можно установить функцию пуска с задержкой. Например, можно установить эту функцию вечером, чтобы устройство начало работать рано следующим утром. Нажимайте кнопку TIME+ (ВРЕМЯ+), чтобы увеличивать время задержки интервалами в 10 минут, и TIME- (ВРЕМЯ-), чтобы уменьшать время задержки интервалами в 10 минут. Постепенно увеличивайте время, пока хлеб не пропечется должным образом.

ПРИМЕР

Сейчас 21:00, и вам необходимо, чтобы выпекание хлеба завершилось к 7 часам утра следующего дня. Для этого потребуются 10 часов. Поэтому нажимайте кнопку TIME+ (ВРЕМЯ+), пока на дисплее не появится индикация "10.00", затем нажмите Start (Пуск).

- * Внимание! Не используйте быстро портящиеся продукты (например, молоко или яйца) при использовании функции таймера.

Предупреждения!

Сообщение Значение

H:HH	Сообщение выводится на дисплее, если Вы запускаете хлебопечное устройство в тот момент, когда температура в камере для выпекания еще слишком высока. Выключите хлебопечное устройство, откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10-20 минут.
E:EE	На дисплее выводится это сообщение, когда Вы запускаете хлебопечное устройство при неисправном температурном сенсоре. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

РЕЦЕПТУРА

Для начала используйте объемы, указанные ниже в рецептах. Будьте особенно внимательны относительно объемов муки и жидкости. Следуйте процедуре, описанной в разделе «Использование хлебопекарного устройства».

Можете экспериментировать с рецептами. Воспользуйтесь информацией из «Советов». Программы 1 и 3 подходят для наиболее распространенных типов хлеба.

Тип хлеба	Ингредиенты	Размер хлеба	Программа		Комментарии	
			1.5 фунта	1.0 фунт		
Белый хлеб	Вода		280 мл	180 мл	2	
	Соль		1 стол. ложка	3/4 стол. ложка		
	Сахар		1 стол. ложка	3/4 стол. ложка		
	Макаронная мука		120 г	80 г		
	Пшеничная мука		750 мл	500 мл		
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка		
Французский хлеб	Вода		280 мл	190 мл	1	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Растительное масло		3/4 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Пшеничная мука		680 мл	500 мл		
	Макаронная мука		80 мл	60 мл		
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
Булка с изюмом и орехами	Вода или молоко		280 мл	180 мл	1 (5)	Добавьте орехи и изюм после первого замешивания, когда услышите сигнал. Если используется программа 5, не используйте размер хлеба 1,5 фунта.
	Масло или маргарин		25 г	18 г		
	Соль		0,5 стол. ложка	0,5 стол. ложка		
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Пшеничная мука		680 мл	450 мл		
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка		
	Изюм		50 г	35 г		
	Молотые лесные орехи		50 г	20 г		
Итальянский хлеб	Вода		290 мл	190 мл	11	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Растительное масло		3/4 стол. ложка	2/3 стол. ложка		
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Пшеничная мука		665 мл	416 мл		
	Кукурузная мука		80 г	50 г		
Овсяный хлеб	Вода		280 мл	180 мл	1	
	Масло или маргарин		20 г	15 г		
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Коричневый сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка		
	Измельченные овсяные хлопья		120 г	80 г		
	Пшеничная мука		580 мл	375 мл		
Хлеб с пахтой	Пахта		-	180 мл	2	Можно использовать только для размера хлеба 1,0 фунт, иначе хлеб будет слишком большим.
	Соль			1 стол. ложка		
	Сахар			1 стол. ложка		
	Пшеничная мука			500 мл		
	Дрожжи			1,5 стол. ложка		
Молочный французский хлеб	Молоко		-	180 мл	1	Можно использовать только для размера хлеба 1,0 фунт, иначе хлеб будет слишком большим.
	Масло или маргарин			20 г		
	Соль			1 стол. ложка		
	Сахар			1 стол. ложка		
	Пшеничная мука			500 мл		
	Дрожжи			1,5 стол. ложка		

Тип хлеба	Ингредиенты	Размер хлеба	Программа		Комментарии
			1.5 фунта	1.0 фунт	
Грубый пшеничный хлеб	Вода		360 мл	290 мл	1
	Масло или маргарин		25 г	20 г	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Пшеничная мука		375 мл	250 мл	
	Грубая пшеничная мука		375 мл	250 мл	
	Дрожжи		2 стол. ложка.	2 стол. ложка	
Хлеб с изюмом	Вода		280 мл	180 мл	5
	Масло или маргарин		25 г	15 г	
	Соль		0,5 стол. ложка	0,5 стол. ложка	
	Мед		2 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
	Изюм/сухофрукты		50 г	40 г	
Картофельный хлеб	Вода или молоко		260 мл	170 мл	
	Масло или маргарин		20 г	25 г	
	Яйца		1	1	
	Картофельное пюре		120 г	80 г	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сахар		1,5 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Пшеничная мука		665 мл	440 мл	
	Дрожжи		2 стол. ложка	2 стол. ложка	
Хлеб из непросеянной муки	Вода		280 мл	180 мл	2
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сухие дрожжи		20 г	15 г	
	Пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Сахар		1 стол. ложка	3/4 стол. ложка	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
Хлеб Грэhem	Вода		270 мл	170 мл	3
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Масло или маргарин		20 г	15 г	
	Мед		1 стол. ложка	1 spsk.	
	Уксус		3/4 стол. ложка	3/4 стол. ложка	
	Мука Грэhem		750 мл	500 мл	
	Дрожжи		2 стол. ложка	2 стол. ложка	
Луковый хлеб	Вода		290 мл	180 мл	1
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сахар		1,5 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Жареный лук		30 г	20 г	
	Пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
Яблочный пирог с орехами	Яйца		1	-	4
	Молоко		80 мл		
	Масло		2 стол. ложка		
	Сахар		125 мл		
	Очищенные, нарезанные дольками яблоки		250 мл		
	Молотые лесные орехи		125 мл		
	Пшеничная мука		500 мл		
	Пищевая сода		1 стол. ложка		
	Разрыхлитель		1 стол. ложка		
	Соль		0,5 стол. ложка		
	Тертый мускатный орех		0,5 стол. ложка		
	Корица		0,5 стол. ложка		

Тип хлеба	Ингредиенты	Размер хлеба	Программа		Комментарии
			1.5 фунта	1.0 фунт	
Банановый пирог с орехами	Молоко		120 мл	-	4
	Масло		4 стол. ложка		
	Банановое пюре		250 мл		
	Яйца		2		
	Сахар		125 мл		
	Коричневый сахар		125 мл		
	Молотые лесные орехи		125 мл		
	Пшеничная мука		500 мл		
Хлеб из пяти зерновых	Вода		270 мл	180 мл	3
	Масло или маргарин		15 г	10 г	
	Соль		1 стол. ложка	2/3 стол. ложка	
	Сахар		1,5 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Уксус		1 стол. ложка	2/3 стол. ложка	
	Грубая пшеничная мука		580 мл	330 мл	
	Смесь из пяти зерновых		190 мл	250 мл	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
Баварский хлеб из непросеянной муки	Вода		250 мл	170 мл	3
	Грубая пшеничная мука		580 мл	330 мл	
	Ржаная мука		165 мл	165 мл	
	Картофельное пюре		100 г	60 г	
	Тмин		0,5 стол. ложка	0,5 стол. ложка	
Дрожжи		2 стол. ложка	2 стол. ложка	Вместо тмина можно также использовать кориандр, сладкий укроп или анис.	
Кукурузный хлеб	Вода		270 мл	150 мл	3
	Грубая пшеничная мука		160 мл	125 мл	
	Ржаная мука		160 мл	125 мл	
	Грубая ржаная мука		30 г	20 г	
	Спельта		30 г	20 г	
	Гречневая мука		25 г	20 г	
	Семена подсолнуха		35 г	20 г	
	Семена тыквы		35 г	20 г	
	Семена льна		1 стол. ложка	2/3 стол. ложка	
	Семена кунжута		1 стол. ложка	2/3 стол. ложка	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Мед		1 стол. ложка	2/3 стол. ложка	
Дрожжи		2 стол. ложка	2 стол. ложка		
Хлеб спельта	Пахта		300 мл	200 мл	1
	Спельта		330 мл	250 мл	
	Ржаная мука		250 мл	160 мл	
	Грубая спельта		250 мл	160 мл	
	Семена подсолнуха		50 г	40 г	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Дрожжи		2 стол. ложка	2 стол. ложка	
Йогуртовый хлеб	Вода или молоко		180 мл	120 мл	1
	Йогурт		120 мл	80 мл	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Уксус		3/4 стол. ложка	3/4 стол. ложка	
	Грубая пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
Хлеб с отрубями	Вода		270 мл	180 мл	3
	Масло или маргарин		25 г	18 г	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Сахар		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Пшеничные отруби		50 г	40 г	
	Семена пшеницы		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Грубая пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	

Откройте крышку до окончательной расстойки и смочите тесто небольшим количеством теплой воды.

Тип хлеба	Ингредиенты	Размер хлеба	Программа		Комментарии
			1.5 фунта	1.0 фунт	
Грубый пшеничный хлеб	Вода		270 мл	170 мл	3
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Мед		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Грубая пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
Пшеничный хлеб	Вода		270 мл	180 мл	3
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Растительное масло		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Мед		3/4 стол. ложка	3/4 стол. ложка	
	Свекольный сироп		3/4 стол. ложка	3/4 стол. ложка	
	Грубая пшеничная мука		750 мл	500 мл	
	Глютенная мука		3/4 стол. ложка	3/4 стол. ложка	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	
Пивной хлеб	Вода		150 мл	100 мл	1
	Пиво		150 мл	100 мл	
	Грубая пшеничная мука		180 г	120 г	
	Гречневая мука		135 г	80 г	
	Спельта		135 г	80 г	
	Соль		1 стол. ложка	1 стол. ложка	
	Семена кунжута		35 г	20 г	
	Дрожжи		1,5 стол. ложка	1,5 стол. ложка	

УХОД

При чистке хлебопекарного устройства следует обращать внимание на следующие моменты.

- * Перед очисткой выньте вилку из электророзетки и дайте хлебопекарному устройству полностью остыть.
- * Не применяйте обезжиривающие чистящие средства, стальные мочалки и другие сильные средства для очистки внутренних и внешних поверхностей хлебопекарного устройства, поскольку они могут их поцарапать. Антипригарное покрытие емкости для выпекания не будет выполнять свою функцию, если оно повреждено или поцарапано.
- * Используйте вместо этого влажную тряпку, а в случае большой загрязненности хлебопекарного устройства добавьте моющее средство.
- * Если лопатку для замешивания трудно вынуть, можно в емкость для выпекания налить немного воды и оставить ее там на некоторое время.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если у Вас возникли проблемы с выпеканием, то перед тем, как вызвать сервисного инженера, проверьте следующие моменты.

Если результаты все равно Вас не устраивают, необходимо обратиться в сервисный центр.

Неисправность

Возможное решение

Хлеб не поднимается	Используйте тип муки, который поднимается хорошо. Мука из цельного пшеничного зерна и ржаная мука поднимают хуже, чем другие виды муки. Используйте муку с высоким содержанием клейковины. Используйте сухие дрожжи, добавляйте их в последний момент, не давайте им соприкоснуться с жидкостью, солью и сахаром. Используйте больше жидкости (около 30 мл). Ингредиенты были неправильно взвешены, или каких-то ингредиентов не хватает. Кладите меньше соли. Следите, чтобы ингредиенты имели комнатную температуру.
Хлеб опадает в середине	Уменьшите количество жидкости в тесте. Добавьте 1/2 чайной ложки соли или 1 столовую ложку муки.
Хлеб слишком сильно поднимается и прилипает к крышке	Кладите на 1/2 чайной ложки меньше дрожжей. Уменьшите общий объем всех ингредиентов. Кладите на 1 чайную ложку меньше воды. Кладите на 1/4 чайной ложки больше соли.
Хлеб плохо пропекается	Уменьшите количество жидкости в тесте. Используйте дополнительное замешивание, если мука грубая. Выключите хлебопекарное устройство после первого замешивания и расстойки, и начните весь процесс заново. Это поможет сделать хлеб более пышным.
Хлеб слишком тяжелый или имеет неровную поверхность	Добавьте больше воды. Храните муку в герметичном контейнере.
В хлебе слишком много отверстий	Уменьшите количество жидкости в тесте. Кладите на 1/8 чайной ложки меньше дрожжей.
В хлебе не хватает соли	Кладите на 1/4 чайной ложки больше соли.

СОВЕТЫ В ОТНОШЕНИИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Если какое-либо электрическое устройство больше не работает, его следует утилизировать в соответствии с действующими местными правилами и таким образом, чтобы негативное воздействие на окружающую среду было минимальным. В большинстве случаев можно сдать такие изделия местной станции переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия не применяется:

- * если не выполнялись описанные выше инструкции;
- * если устройство было вскрыто;
- * если устройство использовалось ненадлежащим образом, небрежно или было повреждено каким-либо образом;
- * если неисправность возникла в результате сбоя электросети.

В виду постоянной работы по улучшению функциональных возможностей и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять изделие без предварительного уведомления.

ИМПОРТЕР

Группа Adexi

Компания не несет ответственности за возможные опечатки.

